IL

PICCOLO VIALARDI

CUCINA

SEMPLICE ED ECONOMICA

PER LE FAMIGLIE

1899

ROUX FRASSATI E C° — EDITORI

TORINO,

BIBLIOTECA PUBBLICA
CASALE

PARC 0753821 - 753821

Proprietà Letteraria

БИБЛИОТЕКА ГОРЬКОГО
ЛИТЕРАТУРНОГО МУЗЕЯ

I Trattati di Cucina e di Pasticceria scritti da quel valente cuoco e pasticciere della R. Casa che fu GIOVANNI VIALARDI, *sono ancora più che mai in voga perchè insegnano una cucina squisita, economica e sovrattutto igienica e sana.*

Coi Trattati suddetti fu compilato il presente libro il quale si raccomanda specialmente alle famiglie per la semplicità e l'economia delle vivande che insegna a fare e a servire. Però questa « Cucina famigliare » è riveduta da persona competente, è adattata con cura agli usi moderni, ed è corretta secondo le norme igieniche che oggi finalmente prevalgono nella vita comune.

I lettori e le lettrici, le buone massaie sovrattutto tengano prezioso questo libretto che a loro specialmente è dedicato.

DOVERI

DELLA DONNA CASALINGA

La donna casalinga o massaia, che abbia o non persone di servizio, deve tener d'occhio ogni cosa ed avere ordine in tutto. Per questo conviene che essa sappia quali arnesi siano più necessarii per preparare una tavola elegante e di bella figura e sia in grado di indicare alla gente di servizio la maniera di disporli per ottenere un bell'effetto; ma più di tutto è necessario che essa abbia, riguardo alla cucina, buone ed esatte cognizioni, che ci lusinghiamo, possa apprendere leggendo il presente libro.

In occasione di pranzi sontuosi si farà, o si farà dare, qualche giorno avanti, la minuta di ciò che vuole servire, affinchè si provveda in tempo a quanto abbisogna. Sapendo che per fare un buon pranzo ci vogliono dei buoni alimenti, avrà cura che le carni che vuole adoperare, o di volaglia, o di vitello, o altre, siano bensì frolle; ma prive d'ogni cattivo odore; che gli olii, i formaggi ed altre sostanze grasse non siano rancide; che le uova, il pesce, il latte, la verdura siano freschissimi; e così dicasi delle altre sostanze. Eviterà le troppe droghe e sale; conoscerà le qualità dei vini e farà tenere la cantina netta ed in buon ordine; avrà qualche idea d'igiene, cioè conoscerà quali sostanze siano più utili e sane all'uomo. Infine procurerà che un pranzo possa appagare la vista ed il gusto dei commensali.

UTENSILI DI RAME.

Gli utensili di rame sono i più usitati nella cucina perchè di maggiore durata ed i meno costosi in materia di combustibile.

Il rame deve essere tenuto ben stagnato; occorre nettarlo, renderlo lucido, asciugarlo appena usato, e tenerlo appeso al muro in luogo asciutto, ed avanti di usarlo strofinarlo bene entro, stante la facilità con cui si forma il *verderame*, sostanza dannosissima. È meglio di non mai lasciare raffreddare negli utensili di rame veruna cosa, massimamente se acida, grassa od oleosa e sotto un'atmosfera umida.

UTENSILI DI FERRO.

Gli utensili di ferro smaltato, di cui avvene di molte forme, come tegami, pentole, piattelli, sono utilissimi, poichè puossi lasciar raffreddare e conservare in essi le sostanze senza tema che si formi alcuna sostanza nociva.

Sono poco economici, poichè abbisognano di molto calore per portare al punto dell'ebollizione le cose in essi messe, sebbene le conservino poi: essi sono difficili a tenersi netti, poichè lo smalto si screpola facilmente e lascia apparir delle striscie nere che fanno brutta vista.

Gli utensili di ferro battuto sono più adatti per cuocere e friggere qualche cosa in fretta, come frittate e fritture a grande fuoco, ma se si lascia in essi lungo tempo le sostanze a raffreddare, queste si anneriscono e prendono cattivo gusto.

STOVIGLIE.

Molti sono i vasi di terra che si adoperano in cucina stante la comodità di poter cuocere in essi

qualunque cosa e lasciarla raffreddare senza tema. Badisi però a non usare quelli verniciati di verde a cagione del *verderame* che adoperasi per verniciarli. Le stoviglie si debbono tenere ben nette e usarle sovente, poichè essendo la terra molto porosa assorbe le sostanze grasse, le quali, raffreddandosi, acquistano col tempo un odore di rancido che comunicherebbero poi alle sostanze che venissero cotte in esse; per cui se certi vasi da molto tempo non s'adoperarono è meglio non più usarli.

COLEZIONE, PRANZO

Per **Colezione** o **Déjeûner** intendesi quel leggiero pasto quasi sempre d'un solo servizio di più o meno piatti.

Per **Pranzo** o **Diner** intendesi un pasto più considerevole; esso comprende tutto quello che deve essere servito cominciando dalla zuppa sino alla frutta.

DELLA MINUTA

La minuta è la nota di tutto ciò che si mangia durante un pranzo, e si usa di darne una a ciascun convitato.

Quando si vuole fare una minuta si percorre l'indice di questo libro, dalle zuppe fino ai confetti, si sceglie ciò che meglio aggrada, e si scrive per ordine di servizio.

S'adoperi ciò che meglio provvede la stagione; benchè ora riesca più facile di poter far sempre pranzi scelti in tutte le stagioni perchè la moda comporta minor numero di piatti. Un pranzo anche elegante non si compone più che di cinque o sei pietanze.

1ª minuta pel mese di marzo.

1° *Hors d'œuvre* { ravanelli. salame.
2° Zuppa di riso all'erbe primaticce.
3° Frittura di costolette d'agnello panate e fegato fritto.
4° Culatta di vitello stufato guernito di patate.
5° Timballa di tagliatelli guernita d'animelle.
6° Barbe di becco al parmigiano.
7° Pollanca arrostita con insalata.
8° Carlotta (Charlotte) di mele sciroppate.
9° Crema o zabajone nelle tazze.
10. Formaggio, frutta, pasticceria.

2ª minuta pel mese d'aprile.

1° *Hors d'œuvre* { salame, giambone. ravanelli, sedani, finocchio.
2° Zuppa d'orzo alla *purée* di volaglia.
3° Trota bollita calda con salsa all'olandese.
4° Bue braciato guernito di coste-bietole al parmigiano.
5° Filetti di montone piccati, all'acetosella.
6° Sparagi in crostata con burro e cacio.
7° Arrosto di pollo con crescione.
8° Poddingo al gabinetto e confetti.
9° Formaggio, frutta, pasticceria.

3ª *minuta di magro pel mese d'aprile.*

1° Ostriche al sugo di limone.
2° Zuppa di pastine alla *purée* di sparagi.
3° Frittura di ramichini di polenta alla fonduta.
4° *Sautés* di tonno alla *purée* di pomidoro.
5° Timballa d'erbe primaticce.
6° Arrosto d'anguilla guernito di patate.
7° Torta all'italiana al cioccolatte.
8° Gelatina di fragole al rhum.
9° Formaggio, frutta, pasticceria, caffè, liquori.

4ª *minuta pel mese di maggio e luglio.*

1° *Hors d'œuvre* { burro, ravanelli, salame. / prosciutto, ostriche al sugo di limone
2° Zuppa alla giardiniera con crostini.
3° Frittura di croccanti e pasticcetti farciti.
4° Pesce rombo in salsa olandese con capperi.
5° Filetto di bue al vino di Malaga guernito di lattughe farcite.
6° Lingua o giambone alla *purée* di patate.
7° Piselli alla francese con crostini.
8° *Punch* alla romana.
9° Arrosto di faraone guernito d'insalata.
10. *Blanc-manger* d'amandorle a diversi colori.
11. Formaggio, pasticceria, frutta varia, confetti, sorbetti, zuccherini, caffè, liquori.

5ª *Minuta di pranzo magro per maggio e luglio.*

1° Ostriche al sugo di limone.
2° Zuppa al latte di pollo con crostini di pane crostati.
3° Frittura mista di trote, rane, sardelle, legumi.

4° Tagliatelli in crostata (gratin) guerniti d'un intingolo.
5° Zuccottini farciti alla giardiniera.
6° Insalata di legumi alla parigina.
7° *Gâteau soufflé* al cioccolatte.
8° Gelatina di lamponi.
9° Formaggio, pesche al sciroppo, pasticceria.

6ª *minuta per una colezione o déjeûner.*

1° Piccioni alla *crépaudine* in salsa *Robert*.
2° Maccheroni al parmigiano.
3° Braciuoline (fricandeaux) alla *purée* di patate.
4° Insalata cotta di legumi.
5° Salame, lingua, burro.
6° Formaggio e frutta.
7° Caffè, the, latte o flor di latte.

Grande colezione o déjeûner à la fourchette.

1° Risotto con tartufi bianchi alla piemontese.
2° Costolette di vitello panate alla *purée* di spinaci.
3° Pollastri in *fricassée* alla *poulette*.
4° Sparagi alla milanese.
5° Quaglie arrostite con crostini.
6° Insalata alla *provençale* in salsa tartara.
7° Salame, giambone, lingua, burro.
8° *Biscuit* al zabajone al vino di Malaga.
9° Pasticceria mista con briozzi, formaggio, frutta, confetti, caffè, the, latte o fior di latte.

7ª *minuta per una colezione magra.*

1° Tagliatelli al burro d'acciughe.
2° Frittata con erbe primaticce.
4° Trotoline fritte alla milanese con funghi agretti

4° Fonduta con tartufi bianchi.
5° Patate *saulées* alla *maître d'hôtel.*
6° Burro fresco, ravanelli, sedani.
7° *Beignettes* (frittelle di semola con crema al limone).
8° Pasticceria mista varia, formaggio, frutta, confetti, caffè, the, latte, fiore di latte.

Piatti adatti per il digiuno.

Zuppa al latte d'amandorle con crostini di pane.
Risole di pasta all'olio con marmellata.
Frittura di ogni sorta di legumi fritti all'olio.
Frittata di riso con cipolle all'olio.
Patate fritte coll'olio alla nizzarda.
Biscottini di polenta fritti all'olio.
Aringhe sulla gratella con olio, prezzemolo, sugo di limone.
Carciofi cotti sulla gratella con olio e aceto.
Spinaci caldi all'acciuga con uva passolina.
Insalata mista di varii legumi cotti.
Insalatina fresca, mista, varia, o crescione.
Mele o pere cotte allo sciroppo.
Croste dorate con marmellata al vino di Malaga.
Castagne bianche sciroppate.
Prugne al sciroppo.
Frutta fresca e secca.
Caffè, cioccolatte.

Apparecchio per un ballo (buffet).

In una stanza vicino alla sala da ballo si apparecchia una tavola di bella apparenza, si pongono sopra tutti i piatti freddi sì di cucina che di credenza, e tutto il necessario per una tavola, come posate, bicchieri,

tondi, tazze, pane, vini, ecc.; i piatti caldi di cucina si portano in tavola al momento di mangiarli. Per la scelta dei piatti si può prendere come guida la seguente nota.

Minuta delle cose adatte per un ballo e servibili a piacimento, descritta per ordine di servizio.

1° Brodo consumato, caldo.
2° Risotto alla piemontese con tartufi bianchi.
3° Costolette panate alla milanese.
4° Pollo d'India alla *daube* con gelatina.
5° *Sandwichs* con prosciutto e lingua.
6° Galantina di volaglia o lonza di vitello alla gelatina.
7° Pasticcetti farciti d'un intingolo.
8° Pasticcio all'*aune* freddo con gelatina.
9° Insalata alla *provençale* in salsa tartara,
10. Salame, prosciutto, bondiola.
11. Formaggi varii.
12. Babà alla polonese
13. Panettone alla milanese.
14. Biscottini ghiacciati al rhum.
15. Gelatina al maraschino di Zara.
16. Briozzi e pasticceria varia.
17. Meringhe farcite alla crema *chantilly*.

Dessert.

1° Frutta fresca e secca varia.
2° Composte d'aranci o ciliege al liquore.
3° Confetti e zuccherini.
4° Sorbetti, schiume al cioccolatte.
5° Granite, zabajone, vino *brulé*.
6° Punch caldo, acque dolci di varii gusti, aranciate, orzate, limonate, ecc.

7° Vini esteri vari: Madera, Malaga, Champagne.

8° Vini nostrali vari.

9° Liquori varii, birra, acqua di seltz, gazose, caffè latte, fior di latte, the.

Conversazione serale (soirée).

Nelle conversazioni serali si usa di servire sempre acque dolci, gazose, confetti varii, composte, ciliege allo spirito, frutta secca, dolci, pasticceria leggiera, briozzi, meringhe alla crema *chantilly*, sorbetti, zabajone, schiume al cioccolatte, aranci, mandarini, vini esteri e nostrani, birra, liquori, punch caldo al rhum, vino *brulé*, caffè, the, latte, fior di latte.

ARTICOLO 1°

AVVERTENZA INTERESSANTE SUL BRODO

Il brodo si estrae dalla carne cuocendola nell'acqua, esso conviene ad ognuno, tanto più agli ammalati; poichè è molto nutritivo ed è facile a digerirsi. Col buon brodo si fanno buone zuppe, intingoli, salse, ecc.

Per fare l'ottimo brodo si richiedono le carni dell'animale recentemente ucciso e le parti più muscolose, come la coscia, la culatta, il lombo, la spalla.

Le parti cartilaginose, come nervi, tendini, ossa e pelle danno il brodo torbido, biancastro ed insipido, ma molto nutritivo e adatto a fare la côlla colla quale si fa ottima gelatina.

Le parti grasse danno un brodo unto, nauseoso e di difficile digestione; perciò devesi sempre sgrassare ben bene il brodo.

Puossi pure ottenere buon brodo di magro per mezzo di rane, gamberi, testuggini e pesci uniti a legumi.

1. Brodo alla borghese. — Se la carne destinata a far brodo ha da servire di lesso pel pranzo, allora deve essere frolla, cioè, deve essere d'animale ucciso da qualche giorno, qualunque sia la specie di esso, cioè vitello, bue, o volaglia.

Supposto per 6 persone: mettete in una pentola di adatta grandezza 2 chilogrammi di carne di culaccio

di bue e dell'acqua fredda da coprire la carne; salate, quindi ponetela sul fuoco; sul punto di bollire, schiumate bene il brodo; continuate la bollitura per 4 o 5 ore aggiungendo, se fa bisogno, un po' d'acqua calda. Tenero il lesso, ponetelo in un piatto; passate il brodo alla tovaglia e sgrassatelo, mettetene un po' sul lesso affinchè non diventi nero. Eccovi il brodo alla borghese che otterrete migliore se metterete a cuocere colla carne una gallina o pollastro, ed ancora una cipolla, o rapa o carota mondate.

La pentolina (pot-au-feu) contenente un pranzo. — Usano molto in Francia le famiglie borghesi fare in una marmitta quasi tutto il loro pranzo, il quale riesce eccellente e sanissimo, ed eccovelo: supposto per 8 persone, mettete in una pentola 2 chilogrammi circa di culaccio di vitello o bue, legate la carne con filo-spago e copritela d'acqua fredda mettendone 6 litri; aggiungete un bel cappone di uguale cottura della carne, più 5 ettogrammi di ventresca magra di maiale ed un po' di sale, quindi fate bollire adagio schiumando bene al principio della bollitura.

Dopo tre ore aggiungete 4 carote, 4 rape e, mezz'ora dopo queste, mettete un mezzo cavolo, 2 indivie, 1 sedano e 6 porri legati insieme, più aggiungete 24 cipolline e 6 patate, ogni cosa nettata e lavata. Continuate a far cuocere finchè il tutto sia cotto al suo punto; badate di levare dalla pentola le cose cotte prima e di tenerle al caldo in un tegame con un po' di brodo. Avrete nella zuppiera delle fette di pane abbrustolite ed un po' di cacio; mettetevi sopra il cavolo, l'indivia, il porro, il sedano tagliuzzati, versate sopra il brodo caldissimo che avete ridotto a 3 litri di buon gusto. Guernite il lesso colle carote e colle rape; il cappone colle patate; la ventresca colle cipolline e i cavoli, ed eccovi tre buone pietanze. Le dette verdure così cotte

si possono far friggere colorendole nel burro in padella ed ottener così un'ottima guernitura.

Volendo, invece di zuppa, avere del riso o paste, prendete una scatola di latta di adatta grandezza che sia traforata d'ogni parte, riempite il terzo della medesima di riso o paste fini, quindi ponetela nella marmitta, ove havvi già le altre cose, 16 minuti prima di servire, e così avrete il riso o paste cotte da mescolare colla verdura.

2. **Brodo detto sugo colorito.** — Dicesi sugo il brodo fatto abbrustolendo le carni. Mettete in una casseruola del grasso trito o del burro con cipolle, carote, porri, un po' di sedani mondati e tagliati a fette, aggiungete la carne di cui volete fare il sugo sia di bue, o di vitello o di montone, o di selvaggina, o di volaglia e qualunque ne sia la parte (la cöscia e la spalla sono migliori); tagliatela a pezzi o lasciatela intiera; servitevi pur anche di ritagli legati insieme; schiacciate le ossa se havvene. Posto sopra un violento fuoco fate rosolare il tutto di color castagno, bagnando di tanto in tanto con un po' di acqua; aggiungete quindi dell'acqua da coprire la carne, aggiustate di sale e mettete 4 garofani, una foglia di lauro e del pepe intiero, continuate a far cuocere adagio finchè le carni siano tenere. Passate ogni cosa alla tovaglia ed avrete un chiaro ed eccellente sugo rossigno che serve a fare buone salse brune, dar risalto alle zuppe ed a condire ogni sorta di paste ed intingoli.

3. **Sugo magro colorito.** — Mondate 5 cipolle, 4 carote, 12 porri, un sedano, un po' di cavolo. Tagliato a fette sottili o tritato, ponete il tutto in un tegame con 3 ettogrammi di burro, una foglia di lauro, 3 garofani; fate abbrustolire sul fuoco debole, tramenando finchè sia di colór biondo castagno; aggiungete un chilogramma di rane pelate e nettate, oppure carcami, reste

o ritagli di pesci o testuggini, fateli ancor friggere colla verdura spruzzandoli con un po' di acqua e, quando il tutto sarà colorito, bagnatelo con 2 litri d'acqua; mettete un po' di sale e fate cuocere per un'ora; passatelo alla tovaglia ed avrete un buon sugo magro che serve per fare buone zuppe, salse, intingoli di magro. Lo avrete migliore se aggiungerete a cuocere un pugno di lenticchie.

4. **Brodo magro di digiuno.** — Friggete della verdura come sopra pel sugo magro, ma, invece del burro, mettete del buon olio fino, una foglia di lauro ed un po' di salvia, un ettogramma di lenticchie. Bagnate con tre litri d'acqua, aggiustate di sale e fate bollire il tutto per un'ora; passatelo alla tovaglia ed avrete un brodo con cui si fanno minestre di riso o paste.

Per digiuno si può anche passare ogni cosa al setaccio doppio ed avere così una buonissima *purée*.

5. **Sugo di gamberi per fare il risotto magro.** — Prendete un chilogramma di grossi gamberi, lavateli e fateli cuocere per 12 minuti nell'acqua bollente e sale; levateli dall'acqua, discrostateli riservando la polpa della coda e delle branche per guernire il riso; nettate e gettate via i budelli interni, pestate i carcami ed uniteli con 2 ettogrammi di burro a verdure arrostite come sopra per il sugo di magro e friggeteli biondi. Bagnateli con un litro di brodo di rane od acqua salata, fateli bollire mezz'ora, levate bene il burro rosso che galleggia sopra, passatelo alla stamigna, vi servirà a condire il risò; passate il brodo alla tovaglia e servitevene per fare il riso.

Se si vuole il sugo di gamberi di grasso s'impiega il brodo grasso invece di quello di rane.

6. **Brodo semplice per gli ammalati**. — Ponete in un pentolino 6 ettogrammi di coscia di vitello fresca, sgrassata, tagliuzzata fina, una mezza pollanca

nettata ed un litro d'acqua, ed un po' di sale. Posto al fuoco il tutto, quando lo vedrete sul punto di bollire schiumate bene.

Dopo 2 ore di cottura passate il brodo alla tovaglia.

7. **Brodo rinfrescativo**. — Ponete in un pentolino 3 ettogrammi di coscia di vitello tritata e digrassata, 3 ettogrammi di rane uccise di fresco, pelate e nettate ed insieme un'indivia, una rapa, un po' di cerfoglio ed un litro d'acqua. Posto sul fuoco, fate cuocere sin che il liquido sia ridotto a metà e passatelo alla tovaglia.

8. **Brodo rinfrescativo dissetico.** — Mettete in un pentolino 3 ettogrammi di coscia di vitello tritata e digrassata, 60 grammi d'orzo, 40 grammi di riso, 30 grammi di semi di melone schiacciati e 30 grammi d'uva passolina; fate cuocere il tutto per un'ora, quindi passatelo alla tovaglia.

ARTICOLO 2°

HORS D'ŒUVRES

Costituiscono *hors-d'œuvres* quelle cosette appetitose che si mangiano nel principiar del pranzo, siano di magro che di grasso.

1. **Modo di servir l'aringa (hareng), la boga, la bottarica, il tonno, le sardelle.** — L'aringa

si netta dalla pelle, si spacca in due, si pulisce dalle reste, si dissala ponendola nell'acqua o latte tiepido; posta sul piatto, si serve con sopra un po' d'olio fino fritto con un po' di prezzemolo, aglio, sugo di limone. Alla bottarica si leva la pelle, si taglia a fette, che poste in giro sul piatto, si servono con prezzemolo trito e olio. Il tonno si dissala nell'acqua, si taglia a fettine poste in giro sul piatto, si serve con prezzemolo e cipolla triti ed olio fino, oppure con dell'insalata verde. Le sardelle si servono nella loro stessa scatola coll'olio, o sul piatto con cipolla e prezzemolo triti. Le boghe si servono con un po' d'insalata sotto.

2. **Acciughe in corona (calapés).** — Lavate 8 belle acciughe; apritele in due, nettatele dalle reste, formatene tanti anelli; postili sul piatto ponete in uno un rosso d'uovo cotto duro, in un altro il bianco trito mischiato con un po' di prezzemolo e aglio trito; versate sopra un po' d'olio fino e sugo di limoni od aceto e servite.

3. **Burro all'acciuga siringato od al naturale.** — Nettate, come sopra, 8 acciughe, schiacciatele o pestatele nel mortaio; aggiungete 3 ettogrammi di burro fresco, un po' di sale e pepe; impastatelo bene coll'acciuga, passatelo al setaccio e, postolo in una siringa con lo stampo che meglio vi aggrada, adagiatelo con bella forma sul piatto.

Il burro al naturale non si unisce a niente, si raschia col coltello formando delle foglie, o si passa alla siringa dandogli bella forma.

4. **Modo di servire varie verdure crude.** — Il cardo deve essere bianco, spogliato delle prime foglie dure; tagliatelo a pezzi lunghi 3 dita, levate i fili d'intorno e servitelo con una salsa calda fatta con olio, burro, acciughe. Il sedano e finocchio nettateli dalle foglie verdi e dure. Il peperone lavatelo e spac-

catelo, tagliate ad esso un po' di gambo. Al carciofo tagliate le spine e togliete le prime foglie e servitelo intiero o tagliato in quattro. I ravanelli nettateli dalle foglie e radici e raschiateli un po' se piccoli, pelateli se grossi, e tagliateli a fettine. Il cetriuolo tagliatelo alle due estremità e all'intorno sino al seme, tagliatelo a fette sottilissime e servitelo in giro sul piatto con sopra olio, aceto, sale, pepe ed un po' di prezzemolo trito. Le suddette verdure si pongono in corona sul piatto e si servono con olio, aceto e sale.

5. **Composti agri e dolci.** — La composta savoiarda e di Cremona, i funghi e cetriuoli all'aceto, la *macedoine*, ossia mischia di vari frutti all'aceto, si mangiano col lesso o con carni cotte in vari modi.

6. **Ostriche al sugo di limone.** — Avrete delle ostriche fresche di Venezia; al momento di servirle apritele, badando di non perdere l'acqua che contengono; staccatele dalle conchiglie e ponetele sul piatto con sugo di limoni sopra; si servono ordinariamente prima della zuppa al principiar del pranzo.

7. **Modo di servire i gamberi e le locuste.** — Lavate 20 bei gamberi grossi; posti in tegame con acqua che li copra appena, più una cipolla, un po' di prezzemolo, sale, pepe, aceto, lauro, fateli bollire per 20 minuti; scolate via l'acqua, levate la crosta alle code senza staccarle, e, tagliata la punta delle forchette, marinateli con olio, aceto, prezzemolo trito, disponeteli sul piatto con bel garbo e serviteli con salsa sopra. — I gamberi di mare, cioè le locuste e granchi, si fanno cuocere allo stesso modo, ma per 20 minuti di più; si puliscono, si marinano come i gamberi e si servono con dell'insalata e delle uova dure, o con sopra una salsa fatta come al N. 33 (V. salse) od altra.

8. **Insalata alla provinciale.** — Mondate delle carote, delle cipolline, delle patate, dei cavolifiori, bro-

coli e fateli cuocere nell'acqua salata finchè teneri; raffreddati, tagliateli a fette; fate di tutti questi legumi separatamente un'insalata con olio, aceto, sale; avrete pure una barbabietola cotta e tagliata, e fatta in insalata allo stesso modo. Aggiustate sopra il piatto un giro di fette della barbabietola; sopra a questo un altro di patate, un terzo di cavolfiore e via via degli altri legumi che avrete fatto cuocere, pónendo nel mezzo i ritagli dei medesimi legumi; versate sopra una salsa tartara (V. N. 30 salse). Il tutto, messo in bella figura piramidale, guernitelo con delle acciughe e cipolline fatte ad anelli e ripiene di bietola, o di rossi o bianchi di uova cotti duri e triti o passati al setaccio, formando così specie di rosette di svariati colori — e servite. — Alla suddetta insalata potete aggiungere dei fagiuolini verdi, zuccottini, piselli cotti in acqua salata. — La medesima guernitura potete usarla per insalata di gamberi di mare, di pesce, di carne, di volaglia.

9. **Tartines di grasso in vari modi (Sandwichs)**. — Tagliate delle fettine di mollica di pane raffermo lunghe 8 centimetri, larghe 2 e spesse 4 millimetri; avrete della lingua o prosciutto, salame o altro, fatene tante fettine della dimensione di quelle del pane, e solamente la metà di numero; avrete del burro all'acciuga (V. N. 3 *hors d'œuvres*); stendetene sopra ciascuna fetta di pane per lo spessore di uno scudo, unite due fette ponendole l'una sopra l'altra, e fra esse una fettina di lingua o salame: fate così di tutte e, poste sul piatto, servite. Servono anche gli avanzi di carne, di volaglia, di vitello od altro, purchè di buon gusto; tritateli con un po' di prezzemolo, aglio, cerfoglio, cipolla; formate un impasto con un po' d'olio, aceto, sale, pepe, senapa: avrete delle fettine di pane come sopra, o rotonde o quadre; friggetele croccanti

nel burro di color dorato, ponete sopra il preparato, unitele due a due e servitele.

10. **Tartines di magro al caviale.** — Preparate delle *tartines* al burro d'acciuga come sopra, N. 9; avrete delle acciughe nette, lavate, spaccate in due, mettetene fra mezzo alle fette del pane invece della lingua; — invece dell'acciuga potete mettere uno strato di caviale (uova di pesce di gusto saporito).

11. **Varie cose servibili per Hors d'œuvre.** — Potete servire per *hors d'œuvre* delle carni fritte o arrostite sulla gratella, delle uova al guscio, dei pesci cotti sulla gratella, varie verdure in insalata con uova toste, dei briozzi, tortelli alla milanese.

ARTICOLO 3°

DELLE ZUPPE

AVVERTENZA INDISPENSABILE PER LE ZUPPE.

Per le zuppe si richiede il brodo buono fatto di fresco ed il pane ben lievitato piuttosto fresco che raffermo; il meglio è servirsi di quello detto alla *francese*, raschiarne la crosta colla grattugia, tagliarlo a fette e farle crostare sulla gratella, o tagliarlo a dadolini e friggerli rosolati in padella con burro, o farli

seccare al forno. Il pane devesi far poco cuocere nel brodo perchè diverrebbe acido e colloso.

Ogni sorta di paste debbonsi far cuocere nell'acqua o nel brodo che bolla, rimestandole affinchè non si agglomerino o s'attacchino al fondo della marmitta.

1. **Zuppa alla Canavesana (Tognaque).** — Spogliate, nettate, levate il torso e la costa delle foglie di una bella palla bianca di cavolo; tagliatela fina, ponetela in tegame con un ettogramma di burro, un po' di lardo e d'aglio trito, fatela cuocere adagio finchè sia d'un color biondo e versatevi 2 litri di brodo e finitela di cuocere tenera aggiustandola di sale. Avrete del pane graticolato, mettetelo entro una zuppiera od in un piatto di terra, versatevi sopra i cavoli col brodo, spolverizzate con un po' di formaggio e spezie. Coprite il piatto con un coperchio di ferro e mettetegli sopra della brace affinchè il tutto prenda un bel colore biondo.

Si fa anche la suddetta zuppa al magro non mettendo del lardo ed adoperando del brodo al magro o dell'acqua salata e si condisce con burro e cacio.

2. **Zuppa primaticcia per 8 coperti.** — Prendete un pugno di bietole, un po' di spinaci, un po' di borraggine, di luppoli, d'aglio, cerfoglio, cipollini; il tutto fresco, mondatelo, lavatelo, tritatelo e friggetelo nel burro. Bagnate con 2 litri di brodo di grasso oppure con dell'acqua e finite di cuocere come per la zuppa alla canavesana (Vedi N. 1).

Quando avrete il tutto cotto tenero, versatelo sopra del pane tagliato a dadolini che avrete nella zuppiera e che avrete precedentemente colorito nel burro ed eccovi la zuppa a servire.

La stessa zuppa fatta al magro potete infittirla versando un po' della medesima su 3 rossi d'uova sbattuti con un po' di formaggio e rimestando il tutto nella

zuppa sul fuoco senza lasciarla bollire; aggiungete un pezzetto di burro fresco e servitela.

3. **Zuppa di rape rosolate.** — Pelate 6 rape tenere, non spugnose, tagliatele a fette sottili od a dadolini, ponetele in tegame con 2 ettogrammi di burro, fatele rosolare rimestando adagio, bagnatele e finite come per la canavesana (V. N. 1, zuppe).

4. **Zuppa di cipolle o porri.** — Mondate 6 cipolle o 6 mazzetti di porri; tritateli o tagliateli a dadolini; friggeteli in tegame con 2 ettogrammi di burro finchè d'un bel color dorato; bagnateli con brodo od acqua; fateli cuocere teneri e finite come per la zuppa alla canavesana (V. N. 1).

5. **Zuppa di sparagi o piselli.** — Nettate e rompete il verde a 6 mazzetti di sparagi di mezzana grossezza; tagliateli come piselli, gettateli nell'acqua salata bollente affinchè restino verdi, e fateli cuocere teneri; sgocciolateli e metteteli in tegame con un po' di burro fresco e friggeteli un tantino. Avrete nella zuppiera delle fette di pane abbrustolite e del formaggio grattugiato; versatevi del buon brodo al grasso o al magro di rane; versate sopra gli sparagi e servite.

Si fa nello stesso modo pei piselli sbaccellandoli e cuocendoli teneri in acqua salata; si potrebbero far cuocere nel brodo per la zuppa, ma resterebbero un po' gialli.

6. **Zuppa alle uova affogate.** — Avrete dell'acqua bollente salata con un po' d'aceto, sgusciate in essa tante uova freschissime quanti sono i convitati; raffermato appena il bianco, mettetele nell'acqua fresca, nettatele ed asciugatele su d'un pannolino, mettetele sopra una zuppa che avrete preparata come per gli sparagi (V. n. 5 delle zuppe).

7. **Zuppa di coratella (mazzagaretto).** — Prendete una mezza coratella di vitello, lavatela bene in acqua calda, fatela cuocere con acqua e sale che

la copra appena; cotta tenera, lasciatela raffreddare nella sua cottura, quindi levatele la pelle, levate tutti i bronchi interni, e ben pulita, tritatela fina. Fate friggere due cipolle tagliate finissime in tegame con due ettogrammi di burro, finchè di color biondo; mettete insieme la coratella e friggete ancora un poco, versatevi su due litri di buon brodo e fate bollire un poco. Avrete del pane abbrustolito nella zuppiera con un po' di formaggio, versatevi sopra il brodo e la coratella, il tutto giusto di sale, e servite.

8. **Zuppa di qualunque carne.** — Fate friggere due cipolle come sopra al N. 7; avrete delle carni cotte già avanzate, siano di vitello o volaglia, purchè buone; nettatele, tritatele e friggetele colle cipolle come la coratella e finite come avete fatto per la medesima.

9. **Zuppa alle trippe (busecchia).** — Prendete 6 ettogrammi di belle e buone trippe senza odore, gettatele nell'acqua bollente con un po' d'aceto e fatele bollire un momento, scuotendole bene; levatele dall'acqua calda e gettatele nell'acqua fresca, lavatele ancora, indi tagliatele a nastrini piccolissimi lunghi un centimetro; avrete 4 cipolle pelate, 4 porri, del prezzemolo, un po' di sedani, 30 grammi di lardo ed un po' d'aglio; tritate tutto finissimo, mettetelo in un tegame e fate friggere con 2 ettogr. di burro; asciutto a fondo, gettate le trippe e friggete ancora un poco; bagnatele con 2 litri di brodo e fate bollire adagio. Quando il tutto sarà cotto tenero servitela con delle fette di pane seccato alla graticola, ed un po' di cacio.

10. **Zuppa alla provenzale.** — Prendete 4 cipolle, 6 porri, un po' d'aglio ed un po' prezzemolo, 4 acciughe lavate, e tritate tutto finissimo; posto in tegame sul fuoco con 2 ettogr. di burro o d'olio fino friggetelo d'un color biondo; aggiungete 6 pomidoro pelati, ta-

gliuzzati, nettati dai semi e dalle parti dure e ben giusti di sale, un po' di pepe, spezie, fate ancor friggere adagio fin che siano cotti, quindi aggiungete 2 litri d'acqua e lasciate bollire un pochino.

Avrete del buon pesce cotto con acqua e sale ed un po' d'aceto, nettatelo spolpandolo dalle reste e scaglie; mettete la polpa tagliuzzata nel tegame dei pomidoro e versate il tutto nella zuppiera ove avrete messo delle fette di pane abbrustolite.

I marinai aggiungono delle ostriche e dei datteri. Qualunque sorta di pesce sia di mare o d'acqua dolce serve per la suddetta zuppa che è eccellente di magro.

11. **Zuppa alla Giuliana** (Zuppa giardiniera). — Mondate 3 carote, 4 rape, un po' di sedano, 4 porri, tagliateli a filetti lunghi 2 centimetri e spessi 2 millimetri, metteteli in tegame sul fuoco con 2 ettogr. di burro e friggeteli finchè biondi, rimestandoli; aggiungete 2 indivie, 2 lattughe, alcune foglie di cavolo e d'acetosella, il tutto mondato, lavato e tagliato fino; fate ancor friggere a color biondo; bagnate con due litri di buon brodo al grasso od al magro, o con acqua e finite di cuocere; giusto di sale, versate nella zuppiera, in cui avrete del pane seccato a color biondo in padella od al forno, e servite.

12. **Zuppa di cavoli alla Milanese.** — Spogliate 4 palle di cavoli bianchissime di mezzana grossezza, levate le parti dure, lavatele bene tagliandole in due; mettetele nella marmitta con 2 ettogr. di lardo trito con 4 spicchi d'aglio; versate 2 litri d'acqua bollente salata o, meglio, del brodo, aggiungete 3 salcicciotti e fate cuocere il tutto a grande fuoco. Cotto tenero, versate nei piatti, in cui avrete messo delle fette di pane abbrustolite, i cavoli ed il brodo, aggiungete sopra delle fette di salsicciotto pelate, indi servite.

Si fa allo stesso modo per la zuppa di cavoli alla casalinga lasciando di mettere i salsicciotti.

13. **Zuppa o rapata alla Canavesana.** — Pelate 8 rape belle tenere non spugnose, tagliatele a fette sottili; avrete 2 litri d'acqua bollente o meglio del brodo; mettetevi le rape a cuocere con 2 ettogr. di ventresca salata di maiale magra, tagliata a fette e con un ettogr. di lardo tritato con 4 spicchi d'aglio. Fate cuocere, e quando è tutto tenero versate nella zuppiera, in cui avrete del pane abbrustolito, aggiungete un po' di formaggio e la ventresca a fette delle quali alcuna potete porre sul tondo di ciascuno.

Questa zuppa si fa pure al magro se invece del lardo e ventresca si mette del burro.

14. **Zuppa di zucca alla Monferrina.** — Prendete una zucca verde di mezzana grossezza, levatele la buccia e i semi, tagliatela a fettine e friggetela in tegame con 2 ettogr. di burro; preso che abbia il color biondo, bagnatela con 2 litri di brodo od acqua salata; cotta tenera versatela nella zuppiera con dei crostini di pane ed un po' di formaggio.

Si fa pure allo stesso modo cuocendola nel latte.

Si fa pure alla casalinga come si è detto per le rape ma non mettendo la ventresca.

15. **Zuppa di lenticchie.** — Mettete nella casseruola con acqua tiepida un chilogr. di belle lenticchie secche; gettate via quelle che galleggieranno sopra l'acqua, a mano a mano che l'acqua vorrà bollire. Al momento della bollitura le lenticchie verranno tutte sopra, levatele colla schiumaruola e mettetele in un altro tegame in cui avrete dell'acqua calda salata, liberandole così dalle parti selciose; ripostele sul fuoco, fatele bollire; aggiungete poscia alcune foglie di salvia con 3 cipolle, 6 porri ed un po' di sedani tagliati fini e fritti biondi, con 2 ettogr. di burro e finite di farle

cuocere tenere. Saranno migliori se invece dell'acqua si metterà del brodo. Cotte nel suddetto modo, si servono sole od unite col riso, colle paste o col pane. Passate al setaccio, diventano *purée* per zuppe od altro.

16. **Zuppa di fagiuoli.** — Prendete un chilogramma di fagiuoli bianchi, fateli cuocere come si è detto sopra, N. 15, delle lenticchie, e conditeli allo stesso modo. Siccome è facile pulire i fagiuoli dalle parti selciose, potete tralasciare di cangiarli di tegame Servitevene come si è detto per le lenticchie.

I piselli secchi si fanno cuocere allo stesso modo.

17. **Zuppa di ceci alla ventresca.** — Prendete un chilogr. di bei ceci bianchi, nettateli, metteteli nella casseruola, versatevi sopra l'acqua tiepida della cottura di un chilogr. di spinaci, lasciateli così 12 ore; sgocciolate via l'acqua degli spinaci, metteteli con 3 litri d'acqua, un po' di sale, 2 ettogr. di ventresca di maiale magra, alcune foglie di salvia, e 30 grammi di feccia o tartaro delle botti da vino, inviluppato entro un pezzetto di tela bianca, e fate bollire per due ore circa aggiungendo, se occorre, dell'acqua calda. Fate friggere in un tegame con un ettogr. di burro 3 cipolle, 8 porri e un po' di sedano; quando saranno di color biondo unitevi 30 grammi di farina bianca e friggete ancora un po' tramenando, quindi versate tutto questo sui ceci rimestando bene. Cotti teneri i ceci, serviteli spartendo la ventresca in tante fette quanti i convitati e ponendo in ciascun tondo una fetta.

Si fa allo stesso modo per il magro senza la ventresca e mettendo un po' d'olio fino. Restano migliori al grasso se invece dell'acqua si metterà del brodo.

18. **Zuppa alla purée di patate.** — Pelate un chilo e mezzo di belle patate, mettetele a cuocere con acqua e sale; cotte al punto, scolate via l'acqua; rimettetele sul fuoco, fatele asciugar per bene schiaccia-

tele e passatele al setaccio; rimettetele nella casseruola sul fuoco con 3 ettogr. di burro fresco e friggete tramenando; versate quindi due litri di buon brodo grasso, o magro o dell'acqua con sale; ribollito il tutto, mettete un po' di formaggio e del burro fresco, e servite nella zuppiera con dei crostini di pane.

Si fa allo stesso modo col latte, mettendo della crema e del latte invece dell'acqua. Si avrà pure della *purée* per ogni sorta di guernitura se si mette solo un mezzo bicchier di fior di latte con un po' di sugo o buon brodo nelle patate per modo che resti più fitta la *purée* ed aggiungendo un po' di pepe, sale e burro fresco.

19. **Zuppa di lattata o purée di piselli.** — Gettate in una casseruola con un mezzo litro d'acqua bollente 6 ettogr. di piselli raccolti di fresco e verdi, una cipolla, due fior di garofani ed un po' di sale; fateli bollire a gran fuoco; a cottura ridotta, aggiungete un cucchiaio di farina cotta (V. salse N. 2); bolliti ancor un tantino, passateli al setaccio, riponeteli in tegame con 60 grammi di burro e sul fuoco; fateli friggere, tramenando ed aggiungendo 2 litri di buon brodo al grasso od al magro o dell'acqua salata rimestando bene affinchè resti ben liscia. Giusto il tutto di sale, aggiungete un pezzetto di burro fresco e versatelo nella zuppiera sui crostini di pane.

Invece del pane si può mettere del riso o delle paste cotte.

Bagnata la pasta di spinaci solo con un po' di sugo ridotto a fior di latte ed un pezzetto di burro fresco, facendo come una tenera polentina, serve per guernitura a varie cose come costolette, fricandolini, ecc.

20. **Zuppa alla purée d'indivie.** — Levate le foglie più verdi e tagliate la punta a 12 indivie, nettatele e lavatele, gettatele nella casseruola sul fuoco e con acqua bollente e salata; fatele cuocere tenere;

sgocciolatele, mettetele nell'acqua fresca; premetele bene, tritatele fine, e mettetele nella casseruola con 2 ettogrammi di burro; fate friggere finchè sia asciugata tutta l'acqua; aggiungete un ettogr. di farina bianca, fate cuocere ancora adagio, tramenando, acciocchè la farina sia ben cotta; versate poco per volta 2 litri di buon brodo al grasso od al magro o dell'acqua e lasciate cuocere una mezz'ora. Passatele al setaccio doppio, o, senza darvi la pena di passarle aggiungete una lega fatta con quattro rossi d'uova, un poco di formaggio nella zuppa sul fuoco senza lasciarla bollire; versatela nella zuppiera con entro dei crostini di pane tagliati a dadolini, indi servite. Invece del pane si può mettere del riso o delle paste cotte assieme od a parte con acqua e sale.

Passate al setaccio, o non, se si bagnano con un poco di fior di latte o del sugo per modo che restino fitte, servono per guernitura a diverse carni.

21. **Zuppa alla *purée* di rape.** — Pelate 8 belle e buone rape, tagliatele a fettine, mettetele in un tegame con 2 ettogr. di burro, un po' di sale e fatele cuocere adagio, tramenando; passatele poi al setaccio e, rimessele nella casseruola sul fuoco, versatevi adagio 2 litri di brodo e tramenate perchè resti liscia la *purée*.

22. **Zuppa alla Regina (Reine), di volaglia.** — Sventrate e nettate una gallina tenera, ponetela in una pentola con 2 chilogr. di carne magra di vitello, 3 litri d'acqua fredda, una cipolla ed una carota; nettate e fate bollire schiumando bene. Quando la carne sia quasi cotta aggiungete un ettogr. di riso e fate che tutto sia ben cotto; allora traete fuori la gallina e, quando fredda, levatele la pelle, spolpatele tutte le ossa e mettete a parte in un po' di brodo il filetto ed un po' di polpa tagliati a dadolini; pestate il resto della

polpa con un po' di carne di vitello e, unita al riso, passatela al setaccio. Schiacciate le ossa, ponetele nel restante brodo e fatele bollire, quindi disgrassatelo e passatelo alla tovaglia; unitelo alla carne e riso che avete passati al setaccio ed otterrete una *purée*, che ridurrete ad un litro e mezzo e che verserete, ben calda e giusta di sale, nella zuppiera con dei crostini di pane, unendovi i dadolini di carne che avete riserbati del filetto e della polpa. Squisitissima zuppa signorile.

23. **Risotto alla piemontese** (*per colazione*). — Avrete 2 litri di buon brodo bollente sul fuoco; gettatevi mezzo chilogramma di bel risone pulito e fatelo cuocere 18 minuti a fuoco ardente. A giusta cottura, acconciatelo con 60 grammi di buon formaggio, 60 grammi di burro fresco, 60 grammi di tartufi bianchi ben lavati, puliti dalle tacche nere, tagliati a fette sottili, un po' di noce moscata, spezie e sale; aggiungete un po' di sugo, se fa bisogno, badando che resti un risotto un po' molle. Servitelo nella zuppiera con un po' di sugo sopra. — Per chi l'ama più duro puossi mettere entro uno stampo e riversarlo sul piatto.

24. **Risotto alla milanese.** — Nettate e tritate 2 cipolle; postele in tegame con un ettogr. di burro, fatele friggere d'un color biondo; aggiungete mezzo chilogramma di risone e continuate a friggere, badando che le cipolle non brucino; bagnate con 2 litri di buon brodo e fate bollire per 12 minuti. Appena cotto, aggiungete 60 grammi di buon formaggio, 60 grammi di burro con un po' di zafferano, spezie, sale, noce moscata aggiungendo, se fa bisogno, un po' di sugo fin che resti un po' molle, indi servitelo in zuppiera.

Taluni usano mettere a friggere colla cipolla del lardo, della cervellata ed usano ancora di mettere un po' di vino bianco, ma ciò va a gusto.

25. **Risotto al magro coi gamberi.** — Nettate e tritate 3 cipolle; poste in tegame con un ettogr. di burro, fatele friggere di color biondo, versatevi 2 litri di sugo di gamberi (Vedi N. 5 del brodo) o dell'acqua; quando bolla, gettate mezzo chilogr. di riso e fate cuocere per 18 minuti; condite con 60 grammi di formaggio, 30 grammi di burro fresco, un po' di spezie, mettete un po' del burro rosso dei gamberi (V. n. 5 del brodo) e servite il risotto un po' molle mischiando dei tartufi bianchi. — Se si adopera il brodo fatto coi gamberi non è più necessaria la cipolla.

26. **Agnelotti alla borghese.** — Avrete degli avanzi di carne che sia buona, come arrosto, lesso, volaglia e verdura, benchè un po' grassa; mondatela dai nervi e dagli ossetti, tritatela fina o pestatela; mettetela in un piattello con del formaggio, un po' di mollica di pane bagnata nel fior di latte e cotta un momento perchè resti spessa, più un po' di prezzemolo fritto nel burro, sale, pepe, spezie e delle uova intiere mischiate bene colla mestola, affinchè si formi una pasta, che resti unita cuocendo. Fate poi una pasta con mezzo chilogr. di farina bianca, 30 gr. di burro, un uovo intiero, un po' di sale e d'acqua quanto ne occorre per formare una pasta un po' molle, e cedevole al tatto; spolverizzate il tavolo di farina e spianate la pasta formando un foglio spesso un po' più della carta; tagliatelo in due parti eguali e bagnatelo con una penna intrisa nelle uova sbattute. Fate colla farcia tanti mucchietti grossi come nocciuole, egualmente distanti ed in linea retta, sopra una parte del foglio e coll'altro copriteli; premete colle dita all'intorno e tagliateli quadri o rotondi. Avrete dell'acqua salata al fuoco e bollente, gettateli entro, fateli cuocere adagio che restino intieri. Cotti teneri, sgocciolateli bene, metteteli in un tegame di terra con burro, formaggio

e spezie, serviteli con un po' di sugo o salsa ridotta ed un po' di burro fritto di color biondo spolverizzandoli sopra di formaggio.

27. **Zuppa di agnelotti al sugo.** — Fate una farcia come è detto al N. 60 per la zuppa di volaglia. Fate pure una pasta come sopra per agnelotti alla borghese (Vedi N. 26) e finite allo stesso modo facendo i mucchietti grossi come olive e tagliando gli agnelotti grossi come soldi. Cotti teneri nell'acqua salata, sgocciolateli e poneteli in zuppiera con del brodo o sugo e serviteli con formaggio a parte.

28. **Zuppa di agnelotti al forno.** — Fate una pasta con 4 ettogr. di farina bianca, un rosso d'uovo, 3 ettogr. di burro, un po' di sale, mezzo bicchiere di acqua impastando tutto bene insieme; spianate la pasta, ripiegatela su sè per due volte e seguitate a spianarla; resa sottile, formate degli agnelotti con la farcia di cui s' è detto sopra, N. 27, e tagliateli come si è detto per quelli; poneteli sopra un foglio di carta su tegghia e fateli cuocere al forno di bel color dorato; metteteli in zuppiera con buon brodo o sugo e servite con formaggio a parte. Buona zuppa signorile.

29. **Zuppa di maccheroni alla Napoletana.** — Prendete mezzo chilogr. di maccheroni di Napoli, rompeteli lunghi 2 centimetri e fateli cuocere nell'acqua salata bollente sul fuoco finchè siano teneri; sgocciolate via l'acqua, metteteli in una casseruola con del buon sugo e riducetelo a sciroppo di color bruno; conditeli con 60 grammi di burro, un ettogr. di buon cacio, un po' di spezie, sale, noce moscata; mischiateli con metà del sugo di polpettine preparate a parte e serviteli caldi nella zuppiera mettendovi sopra il restante intingolo delle polpette. Zuppa preziosa ed eccellente.

30. **Zuppa di maccheroni alla Sarda.** — Nettate e tagliate a dadi una cipolla; posta in tegame sul

fuoco con 60 gr. di burro e fritta un poco, aggiungete 2 ettogr. di coscia di vitello tagliata a dadolini e fatela friggere di color biondo; aggiungete ancora 5 pomidoro maturi, pelati, privi di semi e delle parti dure; fate cuocere il tutto tenero ed a cottura ristretta mettendo un po' di sale, pepe e spezie.

Fate cuocere teneri mezzo chilogramma di maccheroni di Genova gettandoli nell'acqua salata bollente sul fuoco; sgocciolateli e conditeli con 60 grammi di burro, 60 grammi di buon cacio e mischiateli colla metà dell'intingolo che avete fatto e versateli in zuppiera ponendovi sopra l'altra metà dell'intingolo. — Si usano pure altre qualità di paste. — Puossi pure variare l'intingolo ponendo della carne di volaglia, montone, selvaggina, purchè di buon gusto.

31. **Zuppa di lasagne di famiglia.** — Pelate 4 buone patate e ponetele in tegame con acqua bollente e salata; cotte tenere, sgocciolatele e riponetele accanto al fuoco perchè restino bene asciutte. Avrete mezzo chilo di farina bianca sul tavolo, aggiungetevi nel mezzo 30 grammi di formaggio, 2 uova intiere, un po' di prezzemolo e di aglio trito e fritto nel burro, più 30 grammi di burro, un po' di sale, spezie; aggiungete le patate, che avrete passate al setaccio, e, con un po' d'acqua o fior di latte, impastate formando una pasta piuttosto soda; spianatela quindi sottile come della carta spessa e tagliatela in tante liste lunghe 6 centimetri e larghe 2. Avrete dell'acqua salata bollente sul fuoco, gettatevi quelle liste e fatele cuocere tenere; sgocciolatele e ponetele in tegame con 60 grammi di buon cacio e 60 grammi di burro, un po' di sale, noce moscata, e servitele in zuppiera con sopra un po' di sugo ridotto, o del burro fritto di color biondo ed un po' di formaggio se di magro.

32. **Zuppa di gnocchi di famiglia.** — Fate

una pasta come sopra per le lasagne, spianatela sottile e tagliatela in tante liste lunghe e larghe 2 centimetri. Prendete ciascun pezzetto e schiacciatelo col pollice contro la grattugia ottenendo una pallottola grossa come un'oliva, ma vuota. Fate cuocere le pallottoline e conditele come si è detto sopra per le lasagne.

33. **Zuppa di tagliatelli al cacio parmigiano.** — Mettete 4 ettogrammi di farina bianca con un po' di sale, di formaggio raschiato, 3 uova intiere piccole; formate una pasta solidissima, spianatela sottile come un foglio di carta spessa, spolverizzatela di farina e rotolatela su di se stessa, e tagliatela a filettini o nastrini. Avrete una casseruola sul fuoco con acqua bóllente e sale, gettatevi i tagliatelli e fateli cuocere adagio sin che siano teneri, mestandoli affinchè non s'agglomerino; sgocciolateli e metteteli in tegame con un ettogramma di burro, 60 grammi di formaggio parmigiano, un po' di spezie, noce moscata, pepe, sale ed un po' di sugo ridotto; rimestateli e serviteli in zuppiera con sopra un po' di sugo e del formaggio.

34. **Zuppa di tagliatelli alla borghese al magro.** — Fate una pasta come sopra, mettendo dell'acqua invece delle uova spianatela e tagliatene i tagliatelli come sopra, e fateli cuocere. Avrete 4 acciughe lavate e nettate dalle reste, 2 spicchi d'aglio schiacciati, il tutto in tegame con 2 ettogrammi di burro; friggete un poco, quindi mettetevi i tagliatelli cotti con un ettogramma di formaggio, un po' di spezie, sale; rimestateli un po' e serviteli con sopra del formaggio e 60 grammi di burro fritto di color biondo.

35. **Zuppa di tagliatelli al sugo.** — Fate della pasta come si è detto sopra N. 33, spianatela e tagliatela in tanti nastri larghi 2 centimetri, metteteli gli uni sopra gli altri e ritagliateli per lungo. Cotti teneri nell'acqua salata (V. sopra N. 33), sgocciolateli e met-

teteli in 2 litri di buon sugo; bolliti un tantino, serviteli col formaggio a parte.

36. **Polentina al sugo con tartufi bianchi.** — Mettete nella casseruola 2 litri, metà di brodo e metà di acqua salata, e, quando bolle, mettetene un poco a parte. Avrete 9 ettogrammi di buona e gialla farina di meliga setacciata macinata di fresco. Mettete, poco per volta, la farina nel brodo, che bolle, mestando forte da formare una pasta densa; aggiungete il resto dell'acqua, se fa bisogno, tramenando sempre affinchè resti ben liscia e non granulosa, sia un po' molle e colante, e fatela cuocere un 20 minuti adagio. Lavate e togliete le macchie nere a 60 grammi di tartufi bianchi e tagliateli a fette sottili; mettetene la metà entro la polentina con un ettogramma di butirro fresco, 60 grammi di cacio raschiato ed unite tutto insieme, e guardate che sia di buon gusto. Versate la polenta in zuppiera mettendovi sopra un po' di sugo ridotto con il resto dei tartufi e servite che è eccellente per colezione.

37. **Polenta alla borghese.** — Fate una polenta come sopra nell'acqua salata, quindi versatela in un piatto di terra, e, quando sia rappresa, riversatela sopra una tegghia e tagliatela a fette; ponete queste nel piatto, mettendo frammezzo e sopra di esse del burro, del formaggio ed un po' di spezie; coprite il piatto con un coperchio di ferro con fuoco sopra per far prendere color dorato alle fette e servitele. — Puossi, per chi lo desidera, mettere fra le fette un po' di fior di latte doppia.

38. **Zuppa di pasta reale** (***petits choux***.) — Mettete entro una casseruola mezzo bicchiere d'acqua, 50 grammi di burro ed un po' di sale, e, quando bollirà, aggiungete un ettogramma di farina bianca setacciata; tramenate forte affinchè resti un impasto come una polenta molle; cottala adagio per 10 minuti, levatela

dal fuoco ed aggiungete uno per volta, tramenando forte, tante uova quante bastino affinchè la polenta attacchisi appena alle dita. Avrete una siringa collo stampo di latta bucato tondo, empitela di pasta e premete bene lo stantuffo della siringa facendo dei lunghi fili di maccheroni sulla tavola; rotolateli nella farina e tagliateli grossi come ceci; indi fateli cadere col coltello in un setaccio con farina e girateli in tondo che così prenderanno bella forma, poscia metteteli sopra una tegghia unta di burro in modo che non si tocchino e fateli cuocere di color dorato al forno, ovvero mettendo fuoco sotto e sopra. Cotti dorati croccanti, metteteli in zuppiera con buon brodo caldo e serviteli — Si possono pure unire con ogni sorta di *purée*, tanto al grasso, che al magro.

39. **Zuppa di pane all'acetosella al magro.** — Nettate e levate la costa di mezzo a 3 pugni di foglie di acetosella, tritatele fine, e, postele in tegame con un ettogramma di burro, fatele friggere e riducetele in *purée*, quindi versate un litro e mezzo d'acqua, mettete un po' di sale, e fate bollire un tantino. Tratte dal fuoco aggiungete 6 rossi d'uova sbattuti, mezzo litro di fior di latte, 60 grammi di formaggio e 60 grammi di burro; mestate tutto assieme e fate riscaldare senza lasciar bollire. Versate in zuppiera con crostini di pane e servite. Buona e sana zuppa nell'estate.

40. **Zuppa mischia.** — Usano molti di fare la minestra nella medesima marmitta che hanno il lesso a cuocere; or bene questo è male, e debbono, quando il lesso è quasi cotto, scolare il brodo per pulirlo dalle ossa; quindi riporlo col lesso in casseruola sul fuoco; quando bolle gettino del risone, dei cavoli, o delle patate o delle rape, purchè d'uguale cottura del riso, ed avranno così, quando il tutto sarà cotto, senza ossa, la

minestra (giusta di sale, va condita con un po di formaggio), ed il lesso cotto assieme.

41. **Zuppa di riso ai cavoli al magro.** — Gettate in 2 litri d'acqua salata bollente sul fuoco una mezza palla di cavolo sfogliata, netta dalle coste e tagliata, ed un po' di riso che sarà d'ugual cottura. Cotto al punto, condite con 60 grammi di burro fritto con 2 spicchi d'aglio schiacciati, un po' di formaggio e di burro fresco. Giusto di sale, servite. — Se vuolsi questa zuppa al grasso, sostituiscasi il brodo all'acqua, od, in mancanza di quello, si condisca con lardo trito con dell'aglio, e si metta crudo appena gettato il cavolo.

42. **Zuppa di riso con zucca gialla.** — Prendete mezzo chilogramma di zucca gialla romana, nettatela dalla buccia sopra e dai semi interni, tagliatela a pezzetti o grattugiatela; posta in tegame sul fuoco con un ettogramma di burro, friggetela adagio, e, quando sia un po' colorita, versate 2 litri di brodo od acqua salata; quando bolla, gettate 4 ettogrammi di riso e finite di cuocere; conditela con burro, formaggio e pepe, e servitela. — Invece del riso si può mettere qualunque sorta di paste.

43. **Minestra di fagiuoli verdi alla Piemontese.** — Levate il filo ai due lati e rompete le punte alle due estremità a mezzo chilogramma di fagiuoli verdi, larghi e teneri, detti della *Regina*, e rompeteli a pezzetti. Avrete 2 litri di brodo o dell'acqua salata bollente sul fuoco, gettate i fagiuoli e fateli bollire; aggiungete alcune foglie di salvia, una di lauro, un ettogramma di lardo trito con 3 spicchi d'aglio, un po' di cerfoglio. Cotti teneri, serviteli con crostini di pane. — Si può pur mettere del riso o delle paste a cuocere insieme. — Se si vogliono conditi al magro si metta invece del lardo, del burro fritto con dell'aglio.

44. **Minestra di fagiuoli sbaccellati con paste.**

— Avrete in un tegame 2 litri d'acqua salata bollente sul fuoco, gettate in esso mezzo chilogramma di fagiuoli freschi sbaccellati e mezzo chilogramma di paste d'uguale cottura ed alcune foglie di salvia. Cotti teneri, condite con burro, formaggio, spezie, o, se di magro, mettete una cipolla trita e fritta nel burro.

45. **Minestra di zucca verde alla contadinesca.** — Nettate dalla buccia e dai semi una zucca tenera e verde, quindi tagliatela a fette sottili e gettatela in un tegame sul fuoco con 2 litri d'acqua salata e bollente; aggiungete un ettogramma di lardo trito con 4 spicchi d'aglio ed un po' di prezzemolo, o, se di magro, lasciate il lardo e friggete solo l'aglio nel burro, e fate bollire. Cotta tenera, mettete un po' di burro, formaggio, spezie, pepe e servitela con fette di pane. Invece di servirla col pane si può mettere a cuocere insieme alla zucca del riso o delle paste.

46. **Minestra di lenticchie o fagiuoli secchi con paste o riso.** — Fate cuocere delle lenticchie o fagiuoli come già si è detto (V. N. 15 delle zuppe) e quando non siano ancor perfettamente cotte aggiungetevi del riso o delle paste. Cotto il tutto insieme, condite con burro e formaggio e servite.

47. **Minestra di castagne bianche col riso.** — Gettate in un tegame con acqua tiepida 1|2 chilogramma di castagne bianche, secche e di buona qualità, fatele cuocere. Cotte tenere, aggiungete 4 ettogrammi di riso e dell'acqua bollente con del sale se fa bisogno. Cotto al punto, condite con burro, formaggio, un po' di canella in polvere e servite.

Puossi, per chi l'ama, aggiungere del fior di latte e dello zucchero.

48. **Minestra di rape con pastine al magro.** — Pelate 4 buone rape e tagliatele a fette sottili larghe come un soldo circa; poste in tegame con un litro

e mezzo d'acqua salata, fatele bollire un poco, quindi aggiungete mezzo chilogramma di pastine a forma di anellini, e continuate a far cuocere. Cotto tenero tutto, condite con un ettogr. di burro, e versate nella minestra, sempre sul fuoco, 3 rossi d'uova sbattuti con 60 grammi di formaggio, mestando senza lasciar bollire, indi servite.

49. **Minestra d'orzo di Germania.** — Prendete 1|2 chilogramma di bell'orzo di Germania, nettatelo bene, mettetelo entro ad una casseruola d'acqua bollente con un po' di sale e fatelo cuocere per 3 ore, quindi scolategli l'acqua e mettete del buon brodo e fate cuocere ancora un poco; preparate 6 rossi d'uova, un po' di burro e formaggio; sbattete ben unito aggiungendo un po' di sugo e passate tutto alla stamigna; versate nell'orzo, e mescolate tutto bene insieme senza lasciar bollire la minestra e servitela piuttosto spessa.

50. **Minestra d'orzo alla *reine* o *purée* di volaglia, adatta per gli ammalati.** — Fate un brodo come a N. 6 del brodo; prendete il pezzo di pollanca che servì per fare il brodo, disossatela e pestatela in mortaio aggiungendo un po' di brodo; passatela al setaccio, quindi aggiungetele del brodo caldo formando come una poltiglia. Avrete dell'orzo cotto come s'è detto sopra, unitelo con questa *purée* e servite caldo.

Invece dell'orzo si può mettere del riso o delle paste cotte nel brodo suddetto.

51. **Zuppa di *flan* di volaglia o *consommé* per gli ammalati.** — Fate una poltiglia o *purée* di volaglia come si è detto sopra per l'orzo, riempitene due tazze e mischiate in ciascuna un rosso d'uovo; ponetele quindi in un piatto o tegame con dell'acqua caldissima che arrivi a metà della loro altezza ed un po' di fuoco sopra il coperchio, e lasciatele così nell'acqua caldissima presso a bollire, finchè la *purée* non sia

più tremola, ma rappresa. Avrete nella zuppiera del buon brodo come a N. 6 (V. del brodo) tagliate a pezzetti il *flan* e ponetelo in esso col cucchiaino e servite.

S'usa pure servirlo nelle tazze con del brodo sopra od a parte.

In mancanza di volaglie, sbattete 2 rossi d'uova con una tazza di buon brodo, versate in un tazzone, e fate rapprendere come si è detto sopra per il *flan* ed avrete un *consommè.*

52. **Zuppa di brodo granito o *Lait de poule* adatta per gli ammalati.** — Avrete un bicchier di brodo buono fatto come a N. 6 (V. del brodo), aggiungete un piccolo uovo intero, un pizzico di cacio raspato, e sbattete bene; posto in tegame sul fuoco, lasciatelo sino al punto di bollire, sempre però mestando; versate in scodella o zuppiera con pane tagliato a dadolini e servite.

53. **Minestra di riso adatta per gli ammalati.** — Avrete una scodella di buon brodo fatto come a N. 6 (V. del brodo), bollente sul fuoco; mettete 60 grammi di riso nettato e, cotto tenero, servitelo.

54. **Minestra di pastine o vermicelli, adatta per gli ammalati.** — Avrete, come sopra, del brodo che bolle, gettate in esso 60 gramm di pastine o vermicelli, e, cotti teneri, serviteli con un pizzico di cacio.

55. **Minestra di semolina, o poltiglia di meliga.** — Avrete del buon brodo, come a N. 6 (V. del brodo), che bolle; mettete, poco per volta, un po' di semola fina tramenando e formando una poltiglia liquida; fatela cuocere adagio per mezz'ora; siccome diventerà spessa, allungatela con brodo rimestando di tanto in tanto; servitela con un po' di burro fresco.

Invece della semola si può mettere della farina di meliga setacciata e fina, e si avrà una poltiglia di meliga a servirsi come la semola.

56. **Minestra di fecola di patate.** — Avrete del buon brodo, come sopra, bollente sul fuoco; mettete in esso della fecola di patate, già sciolta nell'acqua fredda e resa poltiglia colante, versandola poco per volta; otterrete, tramenandola sempre una pappa molto adatta per gli ammalati perchè nutritiva e di facile digestione. — Si può anche far cuocere la fecola nel latte, od unirle un rosso d'uovo sbattuto.

57. **Minestra di Tapioca.** — Avrete 2 bicchieri di buon brodo come sopra, che bolla; versate in esso 30 grammi di tapioca bianchissima e sciolta con un po' di acqua fredda, e formate, cuocendola, una poltiglia colante e chiara. Cotta 12 minuti, servitela con un po' di burro e formaggio. — È ancor migliore cotta nel latte. — Usasi pure mischiarle una *purée* di rape (Vedi N. 21 delle zuppe).

58. **Zuppa al latte di mandorle.** — Mettete in un tegame 2 ettogr. di mandorle dolci nell'acqua bollente; cotte 6 minuti, scolate l'acqua, levate la pelle, e pulite bene, pestatele nel mortaio spruzzandole con acqua perchè non facciano l'olio, e, quando son ben peste, versate nel mortaio mezzo litro d'acqua e mischiate bene; passate il latte alla tovaglia premendola bene; fate scaldare il latte sul fuoco con un ettogramma di zucchero, un po' di sale, versatelo nella zuppiera con dei crostini di pane.

Si può invece dei crostini mettere del riso o pastine cotte, o far cuocere della tapioca. — Allungando poi questo latte con acqua ed un po' di zucchero si ottiene una bevanda sanissima e rinfrescante.

59. **Zuppa di farina di fromento e semola, adatta per i bambini lattanti.** — Mettete poco per volta della semola in un pignattino con del latte che bolla, mestate bene affinchè riesca una poltiglia

liscia e piuttosto chiara; ben cotta, aggiungete un po' di sale ed un pizzico di zucchero.

Invece della semola adoperasi anche la farina di meliga e la farina di frumento, ma, volendo usare quest'ultima, fate friggere un pochino la farina con un po' di burro, quindi versate un bicchier di latte, (supposto che abbiate messo un cucchiaio di farina con burro della grossezza di una noce); tramenate finchè bolla e fatela cuocere adagio aggiungendo un po' di sale ed un pizzico di zucchero.

60. **Zuppa di *granelles* di volaglia o di vitello.** — Prendete 3 ettogrammi di coscia di vitello, levatele i nervi, disgrassatela e tritatela fina e pestatela che si possa passare al setaccio. Unite insieme, bollendoli sul fuoco con un ettogramma di mollica di pane un quinto di un litro di fior di latte o di sugo e fatene una polentina; raffreddata, unitela alla carne; aggiungete 2 ettogrammi di burro fresco; pestando il tutto ben unito mettete 2 uova, un po' di spezie, sale, pepe, noce moscata ed un po' di formaggio e pestate ancora, indi passate al setaccio doppio. Mettete della pasta un pezzetto nell'acqua bollente per provarla e dopo 5 minuti vedete se sta bene unita: (se è troppo dura aggiungete del fior di latte o della salsa; se troppo tenera dei rossi di uova); avrete così una farina da usare in diversi modi o per polpette o per farcire.

Tagliate la suddetta pasta per lungo formando dei bastoncelli grossi come un dito rotolati nella farina di cui avrete spolverizzato il tavolo, quindi tagliateli in tanti pezzetti grossi come nocciuole e rotolateli in un setaccio infarinato; gettateli nell'acqua bollente e lasciateli, senza che l'acqua bolla, fin che siano rappresi; sgocciolateli e metteteli in zuppiera con un buon brodo. Si possono mettere con qualunque *purée*.

ARTICOLO 4°

DELLE SALSE

1. INTRODUZIONE. — Abbiamo detto che col buon brodo si fanno delle buone salse, e queste, unite con qualunque carne o pesce, volaglia o verdura, le condiscono e rendono squisite, benchè fossero prima insipide. Tre sono le principali salse colle quali si formano quasi tutte le altre:

1. Salsa bruna, detta spagnuola, fatta con sugo colorito o colla cottura di qualunque carne *braisée;*

2. Salsa bianca detta *veloutée* fatta con del buon brodo bianco, più un po' di fior di latte;

3. *La béchamelle* fatta con fior di latte o latte.

2. **Farina cotta per qualunque intingolo.** — Mettete entro una casseruola 3 ettogrammi di burro a fondere sul fuoco, ed aggiungete di farina bianca di semola quanta potrà essere assorbita e friggetela un pochino, tramenando; appena cominci a biondeggiare versatela in una terrina di terra. Servitevene all'occorrenza; essa si conserva lungo tempo se si tiene coperta ed in luogo fresco.

3. **Salsa spagnuola.** — Prendete della suddetta farina in proporzione del sugo che avete a infittire fatto (V. del brodo N. 2), e, posta in tegame, tramenando fatela friggere adagio di color castagno, senza lasciarla bruciare; versate quindi il sugo rimestando forte formate una salsa liscia e chiara; fatela cuo-

cere accanto al fuoco e unitele un po' di presciutto, dei ritagli di carne, di tartufi, di funghi, in poca quantità solo per dar gusto piacevole. Cotta e ridotta a salsa colante e di buon gusto, digrassatela, passatela alla stamigna. Servitevene per intingoli, per salse brune o per altro.

4. **Salsa bianca detta *veloutée*.** — Prendete della farina cotta come a N. 2 e, posta in casseruola sul fuoco, friggetela di colór paglia, versatevi del buon brodo bianco tramenando forte e formate una salsa liscia e chiara; pósta accanto al fuoco, fatela scemare adagio; potete aggiungervi un po' di prosciutto tagliato fino, spezie, pepe schiacciato e funghi, tartufi, noce moscata, più un po' di fior di latte dopo averla ben digrassata. Riponetela su gran fuoco e fatela ridurre, tramenandò perchè nón s'attacchi al fondo, fino a che vada bene per l'uso che volete farne; (per intingoli va bene ridotta; se per salsa bianca o per infittirla con uova va più liquida); passatela alla stamigna e servitevene. — Si fa al magro nello stesso modo adoperando il brodo di rane o del fior di latte.

5. **Salsa *Béchamelle*.** — Prendete della farina cotta (Vedi N. 2 delle salse); posta in una casseruola sul fuoco fatela friggere senza colori, versate del latte con fiore tramenando fòrte; fatela bollire con un po' di prezzemolo, pepe, spezie, sale, garófani, coriandoli e fate cuocere ad un fuoco lento appena che sobbolla per tre quarti d'ora; badate che non s'attacchi al fondo o prenda odore di fumo; passatela alla stamigna, rimettetela sul fuoco e fatela ridurre che vada bene e servitevene per intingoli di grasso od al magro e per legumi.

6. **Salsa all'olandese.** — Metteto in tegame 3 rossi d'uova, un po' d'aceto o sugo di limone e burro della grossezza di un uovo; sbattete bene, sopra un

fuoco lento, finchè cominci a rapprendersi; aggiungete della salsa bianca o *béchamelle* la quantità che desiderate e, appena rappresa, passatela alla stamigna; allungatela, e se fa bisogno, procurate d'aver una salsa liscia pizzicante e di buon gusto; è ottima per il pesce, la verdura e volaglia.

7. **Salsa alle ostriche.** — Sgusciate 12 belle ostriche, gettatele entro un po' d'acqua bollente sul fuoco; lessate un momento, levatele, nettatele e ponetele in un altro tegame in cui avrete del prezzemolo trito ed un po' di burro; fritte un momento, aggiungete il brodo di esse passato alla tovaglia e ridotto, più una salsa all'olandese (Vedi N. 6 delle salse) e servitevene per ripieno di pasticcetti o per guarnitura.

8. **Salsa al burro d'acciughe.** — Lavate e nettate dalle reste 4 buone acciughe e pestatele con 60 grammi di burro e passatele al setaccio. Avrete una salsa all'olandese (Vedi N. 6 delle salse) mischiatela bene al caldo col burro all'acciuga senza lasciar bollire: è ottima per il pesce e cavolo-fiore.

9. **Salsa ai tartufi bianchi.** — Lavate e nettate 6 decagrammi di buoni tartufi bianchi tagliati a fette sottili e metteteli in tegame in cui avrete un po' di prezzemolo e d'aglio trito fino e 60 grammi di burro appena fuso; fate friggere un poco ed aggiungete un po' di sugo di limone, sale, spezie e salsa olandese (Vedi N. 6 delle salse). Ottima salsa per volaglia, carne, verdura.

10. **Salsa ai capperi o cocomeri.** — Friggete un poco, in un tegame, un cucchiaio di farina cotta (Vedi N. 2 delle salse); bagnatela con la cottura della cosa cui volete porre in salsa, come, cavolo-fiore, carne, pesce, ma che sia ridotta e di buon gusto; fate bollire un poco tramenando finchè avrete una salsa liscia, infittitela con 3 rossi d'uova sbattuti con un cucchiaio

di brodo, ed un po' di burro; passatela alla stamigna, aggiungete dei capperi, cocomeri, o funghi agretti triti o tagliati a fette sottili; servitela calda o con pesce, o carne, o verdura.

11. **Salsa alla Veneziana.** — Prendete un cucchiaio di farina cotta (Vedi N. 2 delle salse) e, fritta un poco, aggiungete del brodo buono al grasso od al magro e tramenate forte a fuoco ardito; cotta un poco e ben liscia, legatela con 3 rossi d'uova e passatela alla stamigna, aggiungete un po' di prezzemolo trito impastato con 60 grammi di burro, il sugo d'un limone, sale, pepe e servitela che vada di gusto, con carne, pesce, o verdura.

12. **Salsa al butirro.** — Impastate 3 decagrammi di farina con 6 decagrammi di burro; posto in tegame con un bicchiere d'acqua, un po' d'aceto o sugo di limone, sale, pepe, noce moscata fatela bollire un po' mestando forte finchè formiate una salsa spessa e liscia, unitele del burro fresco in proporzione della quantità della salsa e servitevene per carne, pesce, verdura.

13. **Salsa alla *rémolade*.** — Nettate, lavate e tritate un pugno di prezzemolo, mezza cipolla, un po' d'aglio, di capperi, 3 acciughe; posto in tegame sul fuoco con 60 grammi di burro, fate friggere a fondo; aggiungete un cucchiaio di farina bianca e, fritta un poco, aggiungete un po' di brodo al magro od al grasso, mezzo bicchiere d'aceto, un po' di sale, pepe, spezie; fate cuocere adagio rimestando e formate una salsa colante e liscia; passatela al setaccio e servitevene per carne alla graticola, testa, lingua, selvaggina, maiale; è ottima ed appetitosa.

14. **Salsa al capriolo.** — Fate una salsa *rémolade* come sopra N. 13, tutta finita; aggiungete 4 decagrammi di cedro tagliato a dadolini, 30 grammi di pignoli lavati con acqua bollente, 30 grammi di zucchero ed

un po' di cannella e fate bollire il tutto insieme un pochetto, e servitevene. Ottima salsa che si confà con oche, anitre, cervo, lepre, montone.

15. **Salsa alla *maître d'hôtel*.** — Ponete in tegame un po' di prezzemolo, un po' di cipolla, capperi, aglio, un'acciuga netta, il tutto tritato fino; aggiungete 60 grammi di burro, 10 grammi di farina bianca, un po' di sale, pepe, spezie ed il sugo di 2 limoni, mescolate bene il tutto insieme e mettetela sul fuoco con mezzo bicchier di brodo o d'acqua. Appena cominci a bollire servitevene o per carne, o pesce alla graticola.

16. **Salsa alla *maître d'hôtel* semplice.** — Nettate e tritate un pugno di prezzemolo; posto in tegame con 60 grammi di burro, il sugo di due limoni, un po' di sale, pepe, spezie, mescolate bene il tutto insieme, ed appena tiepido, servitevene per carne, o pesce, alla gratella.

17. **Salsa *Robert*.** — Nettate e tagliate a dadolini 4 cipolle; mettetele in tegame con un ettogramma di burro, fatele cuocere adagio d'un bel color rossigno; aggiungete 30 grammi di farina bianca, friggetela un poco e versate mezzo bicchiere d'aceto con un bicchiere di brodo al grasso od al magro o dell'acqua, più 30 grammi di zucchero; fate bollire il tutto adagio rimestando; giusta di sale, con un po' di pepe e spezie servitevene. — Si confà con della carne, pesce, verdura e uova. — Si può tralasciare di mettere lo zucchero per chi non ama il dolce.

18. **Salsa *poivrade*.** — Nettate una cipolla, mezza carota ed un po' di sedano e tagliuzzateli fini; posti in tegame con una foglia di lauro, del pepe intero, 2 garofani, prezzemolo intiero con 60 grammi di burro, friggeteli di color castagno; versate mezzo bicchiere d'aceto e, ridotto a metà, aggiungete un cucchiaio di farina cotta (Vedi N. 2 delle salse) bagnatela con brodo

al grasso od al magro e tramenate affinchè resti bollendo una salsa liscia, colante, di buon gusto; passatela alla stamigna. Ottima per ogni sorta di carne lessata, di selvaggina, volaglia e verdura — Invece della farina cotta si può mettere della salsa alla spagnuola.

19. **Salsa alla *matelote* per guarnitura.** — Mettete in tegame 30 cipolline nette con 60 grammi di burro, e, frittele d'un bel color dorato, aggiungete un cucchiaio di farina bianca; friggete un poco, quindi versate mezzo bicchier d'aceto, un po' di vino nero, un po' d'acqua, sale, pepe ed un pizzico di zucchero; fate cuocere adagio scuotendo di tanto in tanto. Cotte le cipolline, versate due rossi d'uova sbattuti con un cucchiaio d'acqua; non lasciate bollire e servitevene. È ottima per guarnitura del pesce, montone, selvaggina, anitre.

20. **Salsa all'Italiana.** — Nettate e tagliate a dadolini una cipolla; ponetela in tegame con 30 grammi di tartufi neri pelati e tagliati pure a dadolini, e con 60 grammi di burro; fate friggere di color un poco biondo, quindi mettete 30 grammi di farina e friggete ancora un poco; bagnate con mezzo bicchiere di vino Madera ed un bicchiere di brodo al grasso od al magro: fate cuocere adagio tramenando affinchè resti liscio; aggiungete un po' di prezzemolo, funghi agretti e triti, pepe, noce moscata e sale e servitevene colla carne di pesce, o di volaglia o di montone.

21. **Salsa alla *Périgueux*.** — Pelate 60 grammi di tartufi neri, tritateli fini; poneteli in tegame con un bicchier di vino di Madera o Marsala e, ridotto a metà, aggiungete 2 bicchieri di buona salsa alla spagnuola (V. N. 3 delle salse); servitela che vada bene di gusto. Si confà colla selvaggina, volaglia, pesce, verdura.

22. **Salsa all'Inglese.** — Mettete in un tegame mezzo litro di buon vino barbera con 2 ettogrammi di gelatina di *ribes;* fate bollire alla densità d'una salsa e servitela dopo aver messo un po' di sale e cannella. Squisita salsa per carne di montone, selvaggina, anitre.

23. **Salsa *ravigote* calda.** — Prendete un pugno di cerfoglio, un po' di prezzemolo, pimpinella, serpentaria; nettateli, fateli cuocere 5 minuti nell'acqua bollente salata; sgocciolateli, pestateli, passateli al setaccio; mischiatevi una salsa bianca finita (Vedi N. 4 delle salse) più un po' di sugo di limone, un po' di sale e di burro e servitevene per volaglia o lesso.

Si rende d'un bel color verde aggiungendo un poco di verde di spinaci. Quest'ultimo si ottiene pestando nel mortaio un pugno di spinaci verdi e freschi quindi spremendoli in una tovaglia finchè ne esca tutto il sugo e ponendo il sugo in tegame sul fuoco ardente, affinchè si rapprenda subito e si divida il verde dall'acqua. Questo verde privo dell'acqua è appunto quello di cui ci serviamo all'occorrenza; esso serve pure per ghiaccio, o creme dolci.

24. **Salsa alla *rémolade* fredda per il lesso.** — Lavate e nettate dalle reste 2 acciughe, e tritatele ben fine con un pugno di prezzemolo, un po' d'aglio, un po' di capperi, mezza cipolla, mollica di pane bagnata nell'aceto della grossezza di una noce; posto il tutto in un vasetto, aggiungete un po' d'olio e d'aceto, sale, pepe e, per chi l'ama, un pizzico di zucchero, formando così una salsa.

25. **Salsa verde per il lesso.** — Nettate un pugno di prezzemolo ed un po' d'aglio; pestateli nel mortaio con due rossi d'uova dure, mezza cipolla e quanto una noce di mollica di pane bagnata nell'aceto; passate il tutto al setaccio, allungatelo con olio ed

aceto, aggiungete un po' di sale, pepe, un pizzico di zucchero e formate così una salsa liscia, colante e di buon gusto.

26. **Salsa fredda di pomidoro alla sarda.** — Lavate e nettate dalle reste 4 acciughe, nettate un pugno di prezzemolo, un po' d'aglio, mezza cipolla; tritate il tutto fino; postolo in una scodella con olio fino, aceto, sale, pepe, formate una salsa colante; avrete 4 pomidoro sani e ben maturi; immergeteli in acqua bollente, pelateli, nettateli dai semi e dalle parti dure, tritateli o tagliateli fini, mischiateli colla salsa e servitevene per il lesso o carne fredda.

27. **Salsa con funghi alla contadinesca.** — Nettate un po' di prezzemolo con un po' d'aglio; triti fini e poneteli in tegame; aggiungete un ettogramma di piccoli funghi, sani e duri, netti, lavati e tritati fini; fateli friggere con 60 grammi di burro; aggiungete poscia un cucchiaio di farina bianca, e, fritta un poco, versate mezzo bicchiere d'aceto o di sugo d'uva non matura, più un po' d'acqua; fate cuocere un poco tramenando acciò resti una salsa colante; giusta di sale, pepe, spezie, servitela con carne lessata o arrostita.

28. **Salsa di senapa alla mostarda ed alla *ravigote*.** — Prendete un ettogramma di senapa in polvere e, postala in una tazza con 3 spicchi d'aglio schiacciati, mischiatela con dell'acqua calda o metà acqua e metà aceto; aggiungete della mostarda di vino cotto, un po' di sale e servitevene.

Si fa alla *ravigote* aggiungendo ancora delle erbe preparate e finite in *purée* (V. N. 23 delle salse), e servitevene per carni fredde, e per insalate cotte.

29. **Salsa alla *ravigote* fredda.** — Fate una *purée* d'erbe come si è detto a N. 23 (V. delle salse); postala in un vaso o scodella con 2 rossi d'uova crude,

tramenate con un cucchiaio di legno, aggiungendo, una goccia per volta, olio fino sino alla quantità che desiderate di salsa, e, di tanto in tanto, un po' di aceto perchè non si separi l'olio, sempre sbattendo affinchè resti liscia; finitela con un po' di senapa, sale, pepe, aceto forte, e, se la desiderate d'un bel verde, con un po' di verde di spinaci (V. N. 23 delle salse); servitela con carni fredde o cavoli-fiori o pesce in insalata. — Si fa meglio se si mette il vaso sul ghiaccio.

30. **Salsa alla Tartara.** — Mettete in una terrina 2 rossi d'uova, un po' di sale; tramenate con un cucchiaio di legno, aggiungendo di tanto in tanto un po' d'olio fino e qualche goccia d'aceto affinchè l'olio non si separi, (cosa che succede sovente in estate), e formate, sbattendo sempre, la quantità di salsa che avete bisogno che sia densa e liscia; aggiungete dell'aceto, un po' di prezzemolo, cerfoglio e serpentaria triti fini, un po' di senapa, pepe. Se si guastasse nell'operazione, si rimedia col mischiarle un cucchiaio di salsa bianca fredda (V. N. 4 delle salse), un po' di burro fuso, ovvero un po' di sugo ridotto, oppure una salsa spessa ottenuta cuocendo un po' di farina con un poco di burro, acqua, aceto e sale e raffreddata. D'estate questa salsa si sbatte sopra il ghiaccio. Si confà bene con carne di pesce, vitello, legumi freddi, insalate cotte.

31. **Salsa alla *Magnonnaise* e alla *Bayonnaise*.** — Sbattete in un tegame sul ghiaccio con un mazzetto di vimini 2 bicchieri di gelatina agra (*aspic*) (V. N. 3 dei freddi); quando comincia a congelarsi traetela dal ghiaccio ed aggiungetevi una salsa Tartara finita (Vedi sopra N. 30) continuando a sbattere finchè resti leggiera e bianchissima. Questa salsa serve per velare della carne, dei pesci freddi o insalate cotte. Si può farla di color verde come s'è fatto della *ravigote* (V. N. 29 delle salse).

Si fa alla *Bayonnaise* sbattendo allo stesso modo mezzo litro di gelatina agra con 60 grammi d'olio fino ed il sugo di 2 limoni; si riscaldă e si congela dopo sbattendola sul ghiaccio; questo si ripete sin che resti leggiera e bianca. Si serve come la *Magnonnaise.*

ARTICOLO 5°

DELLE GUERNITURE

Le guerniture si possono servire tanto per piatto che per guerniture siano al magro od al grasso.

1. **Guernitura di patate *glacées* od al burro.** — Fate rotonde e grosse come noci 30 patate buone; friggetele in un tegame con un ettogramma di burro chiarificato; cotte tenere e rosolate, mettetevi un po' di sale, scuotetele, scolate il burro; mettete un po' di sugo o fondo ridotto, fate che restino lucide e d'un bel colore castagno e servitele calde o per piatto, o attorno a stufati o arrosti.

2. **Guernitura di patate al bianco.** — Ponete in tegame 30 patate rotonde, come sopra, con acqua o brodo che le cuopra appena, più 60 grammi di burro, un po' di prezzemolo ed aglio triti fini, od un po' di lardo trito, se di grasso; poste sul fuoco, fatele cuocere adagio. Cotte tenere, ed a cottura ridotta e di buon

gusto, servitele per guernitura a carni, volaglia, o pesci lessati — Se si mette un pŏ' di salsa bianca o *béchamelle* servono per piatto.

3. **Guernitura alla Giardiniera o *Macédoine.*** — Pelate 2 rape e 2 carote, nettate un poco di sedano; tagliateli a dadi grossi come il dito indice, e, se sono duri, cuoceteli un poco nell'acqua; posti in tegame con 20 cipolline, un ettogramma di burro ed un po' di sale, pepe, spezie, fateli cuocere adagio bagnandoli di tanto in tanto con un po' di brodo od acqua. Cotti teneri, unitevi un cucchiaio di farina cotta (V. N. 2 delle salse), bagnatela con del brodo e fatela cuocere ristretta; unite ancora un pizzico di zucchero. Se è d'estate, aggiungete dei piselli o fagiuolini freschi tagliati a dadi e cotti nell'acqua salata; se d'inverno, un po' di cavol-fiore o broccoli verdi cotti nell'acqua salata e fritti un po' nel burro. Il tutto riunito insieme e di buon gusto, serve per guernire le carni di volaglia, selvaggina, pesce lessato o stufato.

Serve di piatto se si aggiunge salsa di 2 rossi d'uova, un poco di burro fresco ed un po' di sugo ridotto.

4. **Guernitura di rape o carote all'Alemanda.** — Raschiate 4 carote o pelate 4 rape; tagliatele con lo stampo di latta in tante colonnette grosse il dito mignolo, ovvero tagliatele a dadi, e fatele cuocere; a metà cottura, sgocciolatele e ponetele in tegame con 60 grammi di burro ed un po' di brodo bianco. Cotte tenere ed a cottura ristretta, unitevi della *béchamelle* quanto basta per coprirle (V. N. 5 delle salse), e, giuste di sale e di buon gusto, servitevene.

Se riunite insieme carote e rape allora si chiama guernitura di *racine* e si usa come si è detto della giardiniera.

5. ***Chaucroute* alla piemontese.** — Nettate

due belle e bianche palle di cavolo, levando le foglie verdi e le coste di mezzo; lavatele bene, tagliatele finissime quanto potete, mettetele in tegame di terra con 30 grammi d'olio fino e mezzo bicchiere d'aceto; rimestate e lasciatele così per due ore; mettetele in tegame sul fuoco con un ettogramma di burro, una cipolla con quattro fiori di garofani infitti, un po' di sale, pepe, spezie, e fatele cuocere, tramenando un po', di color biondo; aggiungete 60 grammi di farina bianca cotta (V. N. 2 delle salse), friggetela un poco, quindi versate un po' di buon brodo o sugo, mezzo bicchiere d'aceto; fate bollire a fondo e servitelo o con selvaggina, o anitre, o carne di maiale o bue alla *braise.*

6. **Guernitura di cavoli farciti al magro.** — Levate le foglie verdi ad una palla di cavolo, imbianchitela con acqua e sale bollente sul fuoco; bollita 10 minuti, sgocciolatele l'acqua e allargate le foglie senza coste sopra una tovaglia; bagnatele con un pennello intinto nell'uovo sbattuto e spolverizzatele di formaggio. Fate un ripieno prendendo i ritagli del cavolo e tritandoli con un po' di prezzemolo aglio e quanto un uovo di mollica di pane fresco, e friggendo il tutto con 60 grammi di burro; levato dal fuoco, mischiatelo con 60 grammi di cacio rapato, tre uova intiere, un po' di sale, pepe, spezie. Formatene tanti mucchietti sopra le foglie preparate e avviluppateli in esse formando come delle polpette; ponetele in tegghia con burro fuso e fatele cuocere adagio con fuoco sopra e sotto finchè rapprese e colorite.

Servitevene o per piatto o attorno a carne o volaglia alla *braise.*

7. **Guernitura di cavoli farciti al grasso.** — Preparate delle foglie di cavolo cotte come sopra, e farcitele con della farcia fatta come a N. 26 (Vedi

delle zuppe) e cuocetele e servitele come sopra, unendovi, nel cuocerle, del sugo.

8. **Guernitura di cipolle o cipolline.** — Nettate 40 cipolline grosse come noci, foratele un po' dalla parte della radice affinchè penetri il calore; ponetele in tegame con 60 grammi di burro ed un pizzico di zucchero, e, fritte di color dorato, mischiatevi 4 grammi di farina; oppure senza farina; friggetele ancora un poco scuotendole, mettete quindi 2 bicchieri di brodo o d'acqua e mezzo bicchiere d'aceto, un poco di sale, pepe, spezie; cotte tenere di un bel colore castagno e ridotte a fondo, servitele con ogni sorta di carne alla *braise* o pesce stufato. — Le cipolle si fanno cuocere allo stesso modo.

9. **Guernitura di olive salate.** — Pelate forte a spirale 60 olive verdi salate di Spagna, (così leverete il nocciolo del mezzo, e la pelle ritornerà insieme formando l'oliva intiera); cuocetele 5 minuti nell'acqua bollente; avrete del sugo ridotto della cottura della carne che vorrete guernire delle olive, con un po' di salsa spagnuola (V. N. 3 delle salse); gettate insieme le olive sgocciolate; bollite un momento e servitele con oche, anitre, o carne di vitello alla *braise.*

10. **Guernitura di sparagi.** — Rompete il verde a 6 mazzi di sparagi, mondateli e tagliateli grossi come piselli; fateli cuocere con acqua e sale bollente a fuoco ardente affinchè restino verdi. Cotti teneri, sgocciolateli, e poneteli in tegame con 60 grammi di burro; fate friggere un momento, aggiungete un bicchiere di salsa bianca (V. N. 4) e un po' di sale. Serviteli o per piatto o con filetti di pesci o sauté di volaglia.

11. **Guernitura di piselli all'inglese.** — Avrete sul fuoco una casseruola con acqua bollente salata, gettatevi entro 4 ettogrammi di piselli raccolti di fresco, ben uguali, teneri, puliti e sbaccellati; cotti

teneri, ben verdi, sgocciolateli e poneteli in tegame con un ettogramma di burro fresco, un po' di sale, pepe; appena il burro sarà fuso unite del sugo di buon gusto e, ridotto a sciroppo, servite.

12. **Fagiuolini verdi per guernitura.** — Mozzate le due estremità a 4 ettogrammi di fagiuolini raccolti di fresco e verdi, tagliateli come piselli e gettateli nell'acqua salata bollente sul fuoco. Cotti teneri, scolateli, poneteli in tegame con 60 grammi di burro fresco; fritti un poco, mischiatevi un po' di salsa bianca (V. N. 4) ovvero un cucchiaio di farina cotta (V. N. 2 delle salse), bagnandola con brodo o sugo ridotto; aggiungete mestolando bene, il sugo d'un limone un po' di sale, pepe, noce moscata ed un po' di burro. Serviteli come s'è detto degli sparagi (V. N. 10 delle guerniture).

13. **Guernitura di fagiuoli alla *Brétonne*.** — Avrete mezzo chilo di bei fagiuoli, detti della regina, netti e sbaccellati; posti in tegame con dell'acqua calda che li copra, un po' di sale, un po' di salvia, fateli cuocere teneri a cottura ridotta. Avrete in tegame 2 cipolle nette e tagliate a dadi con un ettogramma di burro; fatele friggere di color biondo; mettete quindi un cucchiaio di farina cotta (V. N. 2 salse) e, fritta un po', bagnatela con mezzo bicchiere d'aceto ed uno di brodo ed aggiungete un po' di prezzemolo trito con un po' d'aglio. Unitevi i fagiuoli, dopo d'averli sgocciolati, e, bolliti un momento, serviteli con un po' di burro fresco all'intorno di carni stufate. — I fagiuoli secchi, fannosi allo stesso modo dopo averli prima cotti (V. zuppe, N. 16).

14. **Guernitura di sedani alla *Poulette*.** — Togliete le foglie verdi e nettate 6 bei sedani, tagliateli a dadi grossi come piselli; cuoceteli nell'acqua bollente sul fuoco, con un po' di sale, finchè siano teneri; sgoc-

ciolati, poneteli in tegame con 60 grammi di burro; fritti un poco, unitevi un cucchiaio di farina cotta (V. N. 2 salse), bagnateli con brodo al grasso od al magro e rimestate; aggiungete un po' di prezzemolo trito, con un po' di sale, pepe, spezie, più 2 rossi di uova sbattuti con un po' d'acqua, il sugo di 2 limoni; unite il tutto rimestando sul fuoco senza lasciar bollire; unite ancora un poco di burro fresco e serviteli o per piatto o per guernitura a carni, volaglia o pesce.

15. **Guernitura di funghi.** — Prendete 30 funghi grossi come noci, freschi e duri, raschiate loro il gambo, lavateli con acqua calda; posti in tegame sul fuoco con 60 grammi d'olio fino, un po' di pepe, sale, prezzemolo, uno spicchio d'aglio intiero, friggeteli un poco; quindi bagnateli con un bicchier di vino di Madera o di Malaga; fateli cuocere a cottura ristretta, serviteli all'intorno di carne lessata, o cotta sulla gratella o pesce stufato, o di insalate cotte.

16. **Guernitura di pomidoro alla Provenzale.** — Nettate 8 bei pomidoro, tagliateli in due, levate il seme, spremeteli un po', poneteli sopra una tortiera con butirro od olio sotto; tritate fino un pugno di prezzemolo con un poco d'aglio, 2 acciughe nette dalle reste e mezza cipolla, e mischiate il tutto con 60 grammi di mollica di pane grattugiata fina, un po' di formaggio, pepe e sale; empite con questo i pomidoro; umiditeli bene sopra di butirro fuso; metteteli al forno caldo o con fuoco sotto e sopra coperti; fateli cuocere finchè teneri ed un po' bruni; disposti sul piatto serviteli caldi, ovvero all'intorno di carne di bue, o volaglia alla *braise*.

17. **Guernitura di cipolle farcite di magro.** — Mondate 6 belle cipolle grosse, tagliatele per traverso, ma più spesse dalla parte della radice; fatele cuocere nell'acqua bollente con un po' di sale finchè

siano tenere; sgocciolatele, scegliete le parti vuote più intere e ponetele in una tegghia con burro sotto. Tritate fino il resto delle cipolle, con un po' di prezzemolo, aglio; ponete questo in tegame sul fuoco con un ettogramma di burro, e, fritto un poco, mischiate 60 grammi di farina bianca; fate cuocere un po' insieme; versate un bicchiere di fior di latte; tramenate cuocendo da formare una specie di polentina molle; aggiungete 60 grammi di cacio, un po' di pepe, spezie, 6 marzapani schiacciati, 3 uova intere ed unite il tutto ben insieme. Empite le cipolle, mettetele al forno caldo o fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; cotte, di un bel colore dorato, servitele o per piatto o all'intorno di carne, come dei pomidoro (V. N. 16).

18. **Guernitura di cipolle farcite al grasso.** — Preparate delle cipolle come s'è detto sopra, e farcitele d'una farcia fatta come per gli agnelotti (Vedi N. 26 delle zuppe). Ovvero, fatta una farcia come sopra per le cipolle al magro, aggiungete ad essa degli avanzi di carne o di volaglia triti fini, riempitene le cipolle; fatele cuocere e servitele come sopra.

19. **Guernitura di zuccotti farciti al magro.** — Prendete 10 zuccotti grossi come un bell'uovo, che siano freschi e teneri; raschiateli leggermente, tagliateli un po' alle due estremità e ritagliateli in due parti per traverso; gettateli nell'acqua bollente sul fuoco, fateli bollire finchè siano teneri; sgocciolateli, vuotateli e poneteli su tortiera con burro sotto — Mettete poi in tegame un ettogramma di burro, una cipolla, un po' d'aglio e un poco di prezzemolo triti e fate friggere un poco; aggiungete ciò che avete levato dai zuccotti e friggetelo finchè sia asciutto; mischiate 60 grammi di farina, e, fritta un po', bagnatela con un bicchiere di fior di latte, fatela cuocere rimestando finchè fitta come una polentina; condite con 60 grammi di cacio,

un po' di sale, pepe, spezie, 6 marzapani, 3 uova intiere, unite tutto bene insieme. Ciò fatto, empite i zuccotti e fateli cuocere d'un bel color dorato, con fuoco sotto e sopra, o, meglio, al forno; serviteli per piatto o all'intorno di carne arrostita.

20. **Guernitura di zuccotti farciti al grasso.** — Preparate dei zuccotti come sopra e una farcia come sopra con in più avanzi di carne tritati fini e di buon gusto, ovvero fate una farcia come per gli agnelotti (V. N. 26 delle zuppe); farcite i zuccotti, cuocetèli e serviteli come sopra.

21. **Lattata o *purée* di pomidoro.** — Mettete in un tegame 2 cipolle nette e tagliate a fette sottili con un ettogramma di burro, un po' di prezzemolo intiero, una foglia di lauro ed un po' di pepe intiero; frittele di color biondo, mettete 6 bei pomidoro tagliati in due e netti dai semi; aggiungete un po' di sale e fatele cuocere adagio, coprendole e aggiungendo un po' di brodo se fa di bisogno. Cotte tenere, e ridotte a fondo, passate il tutto al setaccio, e servite calda la *purée*, che si confà con ogni sorta di carne, volaglia, pesce — Se aggiungete un po' di farina cotta a cuocere insieme, (V. N. 2 salse), la *purée* resterà più chiara; se mischierete un po' di salsa qualunque o sugo resterà migliore.

22. ***Purée* di patate.** — Preparate una *purée* di patate come si è detto al N. 18, delle zuppe, bagnandola, invece che con brodo, con fior di latte o sugo ridotto, e formando una poltiglia spessa, appena colante e di buon gusto. Servitela o per piatto con crostini di pane fritti di color biondo nel burro, all'intorno, ovvero sotto a braciuolini, costôlette, pesce, uova.

23. ***Purée* di lenticchie.** — Avrete delle lenticchie cotte tenere e ridotte a fondo (V. N. 15 delle zuppe); passatele al setaccio e ponetele in tegame con

un po' di sale, un pò' di burro fresco ed un po' di fior di latte se pel magro, od un po' di sugo se di grasso; servite calda la purée che otterrete con luganighino, con carne di maiale, ecc.

La *purée* di fagiuoli e piselli secchi, si fa allo stesso modo e se ne fa il medesimo uso.

24. ***Purée* d'indivie e di carote.** — Preparate delle *purées* come si è detto per le zuppe (V. N. 20) ma invece di mettere del brodo, bagnate con un poco di fior di latte o sugo ridotto; reso il tutto ben liscio, colante e di buon gusto servite con braciuole, costolette, lombata, uova, ecc.

25. ***Purée* di cipolle (*saubise*).** — Mondate 6 cipolle, tagliatele a fette sottili, fatele cuocere nell'acqua con sale; cotte tenere, sgocciolatele, mettetele in tegame con un ettogramma di burro; fatele friggere un po', indi mettete 60 grammi di farina bianca; friggetela un poco, quindi versate mezzo litro di fior di latte; fate cuocere adagio, e quando le cipolle siano tenere e quasi ridotte a fondo, passatele al setaccio; poste in tegame con un po' di sale, pepe, un po' di burro fresco, sbattete bene e servite caldo. Questa *purée* si confà con braciuole, pesce, vitello, stufati, uova, ecc.

26. ***Purée* di spinaci.** — Nettate dalle radici e dai gambi 2 chilogrammi di spinaci, lavateli bene e fateli cuocere nell'acqua bollente sul fuoco; cotti teneri, scolate l'acqua, gettateli in acqua fresca, spremeteli; tritateli fini e, postili in tegame con 2 ettogrammi di burro, friggeteli bene; aggiungete 40 grammi di farina, tramenando finchè fritta; versate mezzo litro di fior di latte, un po' di sugo ridottò, pepe, sale, noce mòscata, un pezzetto di burro fresco e tramenate. Serviteli come si è detto sopra per la *saubise*, o per piatto con crostini di pane fritto di color biondo nel burro.

27. ***Purée* d'acetosella.** — Nettate dai gambi un chilogramma d'acetosella, lavatela, gettatela nell'acqua bollente sul fuoco; cotta tenera, scolate l'acqua, passate l'acetosella al setaccio, mettetela in tegame con un ettogramma di burro; friggete finchè asciutta; mettete 40 grammi di farina bianca, fate cuocere un poco, aggiungete un bicchiere di fior di latte, un poco di sugo al grasso od al magro; cotta e ridotta a salsa appena colante, aggiungete un po' di sale, pepe, spezie; servitela, o per piatto, guernita di crostini di pane fritti nel burro, o con costolette, stufati, pesce, uova, ecc.

28. **Intingolo d'animelle di vitello o d'agnello.** — Mettete nell'acqua (V. N. 30, guerniture), imbianchite e nettate dai nervi facendo bollire 5 minuti nell'acqua 3 animelle di vitello e ponetele in tegame con una cipolla e carota; mondate e tagliate un po' di prezzemolo intiero, 60 grammi di lardo; un poco di burro, sale, pepe, una foglia di lauro, fate friggere tutto di color biondo, bagnando di tanto in tanto con buon brodo. Cotte tenere, levatele dalla loro cottura; sciogliete questa con un po' di brodo, passatela alla tovaglia, digrassatela e aggiungendo un bicchiere di salsa spagnuola, o unendole un cucchiaio di farina cotta; formate una salsa colorita, liscia e di buon gusto; unitele le animelle tagliate a pezzetti grossi come noci. Tutto ben unito servitelo caldo per ripieno di risi, timballe, maccheroni, aggiungendovi dei tartufi bianchi. — Le animelle di montone si fanno allo stesso modo.

29. **Intingolo alla *financière*.** — Mettete in un tegame un bicchiere di vino di Madera con 60 grammi di tartufi neri pelati e tagliati a soldi o ad olive; fate cuocere a metà, aggiungete un intingolo d'animelle di vitello o d'agnello e finito con sua salsa (V. N. 28, guerniture), più ancora 12 creste di galli,

cotte come sopra, N. 28. Il tutto ben unito, giusto di sale e pepe servite per ripieni e guerniture di ogni sorta di volaglia, riso, ecc.

30. **Ripieno al magro di rane o di pesce.** — Spolpate le coscie e le gambe a 4 ettogrammi di belle rane lavate, ponete la polpa in tegame con 60 grammi di burro, 30 grammi di tartufi neri pelati, e tagliati a dadi; fate friggere finchè asciutto, mettete un cucchiaio di farina bianca; fritta un poco, bagnatela, tramenando, con un bicchiere di fior di latte sino a che formi cuocendo una salsa liscia; unitevi due uova cotte dure e tagliate a dadolini, un po' di sale, pepe, spezie, noce moscata, un pezzetto di burro fresco, un po' di formaggio e servitevene come si è detto sopra.

Invece della carne di rane si può mettere quella di pesce.

31. **Intingolo di coratella.** — Dissanguate un'ala di coratella, col lavarla in molt'acqua tiepida, fatela cuocere in un tegame coperta d'acqua salata; cotta tenera a brodo ridotto, lasciatela un po' raffreddare quindi tagliatela a fette sottili, nettandola dai bronchi e dalla pellicola; friggetela in padella con burro, un po' di sale, pepe, spezie, mischiatele un po' di salsa spagnuola, un po' di sugo, ed il sugo d'un limone e servitela per ripieno.

32. **Ripieno di tartufi bianchi.** — Mettete in tegame un po' di prezzemolo e d'aglio triti fini con un ettogramma di burro fritto un poco; aggiungete 2 ettogrammi di tartufi bianchi nettati, lavati e tagliati a fette sottili; fateli cuocere un momento, mettete il sugo di un limone, un po' di pepe, sale, spezie, mescolate e servitevene per ripieno di crostate.

33. **Guernitura di crostini farciti.** — Avrete il fegato privo del fiele e le budella d'una beccaccia o tordi con un po' di fegato di vitello o di volaglia; tri-

tate il tutto fino con un po' di lardo, prezzemolo, aglio, pepe, sale, spezie, un po' di formaggio, un rosso d'uovo, e unite bene. Tagliate dei crostini di mollica di pane larghi e spessi uno scudo, copriteli col tritume fatto, e, posti su tegghia con burro fuso, fateli cuocere al forno o con fuoco sotto e sopra finchè rappresi. Serviteli allo intorno di arrosti o *salmis*.

ARTICOLO 6°

DEI COMPOSTI GRASSI E MAGRI

1. **Avviso.** — Per fare buoni composti è d'uopo che le uova, la farina di meliga, il burro, il latte e la panna siano freschi, che il formaggio, l'olio, le acciughe non siano rancidi, ma di buon gusto, che la farina di fromento, le paste, la semola abbiano buon odore e che l'aceto sia di buon vino bianco,

2. **Pane di fegato, o *flan*.** — Prendete 4 ettogrammi di fegato di vitello, pelatelo, tagliatelo a fette; posto in tegame con un ettogramma di lardo trito, un po' d'aglio, prezzemolo, una cipolla, 2 ettogrammi di burro, una foglia di lauro, un po' di pepe, sale, spezie, fate friggere finchè un po' bronzito; aggiungete 2 ettogrammi di mollica di pane fresco, mezzo bicchiere di vino di Malaga o di Madera, un bicchiere di buon

brodo; il tutto ben inzuppato ed a sugo ridotto, lasciatelo raffreddare, pestatelo nel mortaio, passatelo al setaccio; riposto in tegame, mischiate sbattendo bene 6 uova intiere; gettatene un pezzetto nell'acqua bollente, lasciatelo appena fremere finchè rappreso; tratto fuori, se si tiene bene insieme, è segno che va bene, e se è troppo tenero aggiungete delle uova, e se è troppo duro aggiungete della salsa o fior di latte: avrete uno stampo qualunque, ungetelo di burro raffinato, versatevi entro il suddetto preparato, ponetelo in tegame con acqua bollente che giunga sino a metà dello stampo (a *bagno-maria*), ponete fuoco sotto e sopra al tegame e lasciate così senza far bollire l'acqua finchè sia rappreso. Versatelo sul piatto con sopra una salsa alla *Périgueux* (V. N. 21 salse), oppure guernitelo con filetti di volaglia o di selvaggina. — Questo *flan* si fa pure con fegati di volaglia e con ogni sorta di carne, e puossi servire freddo con gelatina.

3. **Pane al *gratin (gâteau soufflé)*.** — Preparate un *flan* come sopra N. 2, ma invece di mettere le uova intere, montate i bianchi in neve ben ferma, uniteli coi rossi, poscia col *flan*, versatelo nello stampo che, dopo averlo unto di burro raffinato, velerete ben tutto attorno di pane grattugiato fino; fate cuocere al forno o con bragia sotto, sopra e all'intorno dello stampo; cresciuto un terzo di più, raffermo nel mezzo, riversatelo sul piatto e servitelo con sugo ridotto. Si fa pur cuocere in un piatto di terra, a bordo alto, unto di burro, pieno soltanto a metà, e si serve nello stesso piatto.

4. ***Flan* di spinaci ed ogni sorta di verdura.** — Preparate degli spinaci come si è detto a N. 26; (V. guerniture), aggiungete 6 uova sbattute con un po' di formaggio e sale, versate il tutto nello stampo

e fatelo cuocere come si è detto sopra N. 2. Rovesciato il *flan* sul piatto, servitelo con buon sugo sotto — Volendolo fare al *gratin*, fate come si è detto sopra N. 3. — Si fanno pure dei *flan* con ogni sorta di verdura prendendo la *purée* di verdura che desiderate e facendo come si è detto or ora.

5. **Fonduta ai tartufi bianchi.** — Prendete 4 ettogrammi di formaggio grasso detto fontina, netto dalla crosta, tagliatelo a pezzi; posti in tegame copriteli appena di latte, lasciatelo un paio d'ore a bagno; fate fondere poi la fontina adagio sul fuoco lento tramenando finchè fusa e ben liscia; (avvertite di mettere insieme alla fontina ed al latte prima di porli sul fuoco 3 rossi d'uova e 60 grammi di burro fresco), in breve diverrà spessa e liscia come una crema; occorre di mai lasciarla bollire. Quando sarà discretamente fitta, giusta di sale, pepe, servitela con 60 grammi di buoni tartufi bianchi netti e tagliati a fette sottili metà mischiati colla fontina, e metà sparpagliati sopra.

6. **Chenelli *(quénelles)* alla romana.** — Ponete in tegame sul fuoco un litro di latte e panna, un po' di sale, e quando bolla mettete poco per volta, tramenando, 3 ettogrammi di semola formando una polentina molletta e ben liscia; cotta un po', aggiungete 60 grammi di burro, 60 grammi di cacio parmigiano grattugiato, un po' di sale, pepe e spezie; più 4 uova intere, il tutto ben misto, e formate dei chenelli, così: avrete due cucchiai piccoli, riempitene uno di semola e l'altro tenetelo nell'acqua calda; lisciate sopra la semola e ripigliatela col cucchiaio caldo e, formata così una specie di amandorla, ponetela sopra una tegghia unta; fate così per gli altri, ponendoli uno vicino all'altro. Copriteli d'acqua salata e lasciateli sul bollore finchè rappresi fermi; tratti su tovaglia, spolverizzati di formaggio grattugiato di-

sponeteli sul piatto; spolverizzateli di crosta di pane grattugiata fina e formaggio, più 60 grammi di burro fritto biondo e serviteli.

Col suddetto preparato potete formare anche un bordo circolare versandolo in uno stampo di detta forma, untò di burro e facendolo rapprendere al *bagno-maria* ed empirlo di un intingolo; oppure empire uno stampo unto di burro e panato, e far cuocere come si dirà appresso per le dariole (V. N. 7 composti).

7. **Dariole *(gâteau)* d' erbe al magro.** — Prendete 4 manciate d'erbe, come bietola, spinaci, indivia, borrana, cerfoglio, prezzemolo, pimpinella, e più un po' d'aglio e cipolla, il tutto pulito, lavato, tritate fino; posto in tegame con 2 ettogrammi di burro, friggete finchè sia asciutto, aggiungete un ettogramma di farina bianca; fritta un po' versate del latte e panna tramenando forte finchè bolla e formando una specie di polentina verde; cotta questa, non più colante, unite un po' di sale, pepe, spezie, noce moscata, più un ettogramma di buon formaggio grattugiato; lasciate raffreddare un poco, aggiungete 6 uova intere ben sbattute e ben unite; versate tutto in stampo ben unto di burro raffinato e ricoperto di pane grattugiato; fate cuocere al forno, o con fuoco sotto e sopra; cotto ben fermo nel mezzo il tutto, riversatelo sul piatto e servite caldo.

Invece di mettere la polen tina nello stampo, si può versare in piatto a bordo alto, ripieno soltanto sino a metà, perchè possa crescere d'un terzo, cuocerla con brace sotto e sopra, e cotta rafferma nel mezzo, servirla nello stesso piatto.

8. **Pasta a timballa ripiena d' un *gâteau* d'erbe.** — Mettete sul tavolo 5 ettogrammi di farina, di semola, un po' di sale, un uovo intiero e 4 rossi 3 ettogrammi di burro ed un terzo d'un bicchiere di

acqua, impastate il tutto in fretta affinchè il burro non s'ammollisca di troppo e formate una pasta liscia; riposata un momento, stendetela leggermente spessa 2 scudi, piegatela in tre sopra di sè, stendetela; fate così per 3 volte; foderatene l'internò d'uno stampo unto di burro, riempitene i due terzi d'un preparato come si è detto sopra N. 7, e fate cuocere allo stesso modò.

9. ***Gâteau* di patate *al gratin*.** — Preparate una *purée* di patate come s'è detto delle zuppe a N. 18, ma invece di mettere del brodo, bagnatela con mezzo bicchiere di buona panna; giusta di sale, pepe, noce moscata, formaggio, aggiungete 2 uova intere, più 4 rossi e mescolate ben insieme; sbattete 4 bianchi in neve, uniteli leggermente; versate il tutto in uno stampo ben unto di burro chiarificato, spolverizzato di pane grattugiato; empito a metà, fate cuocere al forno o con brace sotto, sopra e all'intorno finchè sia la *purée* cresciuta d'un terzo, dorata e rafferma nel mezzo; rovesciatelo sul piatto, servitelo. Se al grasso, potete servirlo con sotto del sugo ridotto o farcito d'un intingolo d'animelle (V. Guerniture N. 27).

10. ***Gâteau (soufflé)* al formaggio.** — Mettete in tegame sul fuoco 2 ettogrammi di burro, unite un ettogramma di farina bianca di semola, e, fritta un po', bagnatela con mezzo litro di fior di latte tramenando forte e formando una *bèchamelle* spessa e ben liscia; se riesce granellata, passatela alla stamigna; aggiungete un ettogramma di fontina grattugiata ed altrettanto di cacio parmigiano, un po' di pepe, sale, spezie, più 6 rossi d'uova; unite bene il tutto; sbattete i 6 bianchi in neve ferma, mischiateli al resto, versate il tutto in un piatto di terra, o terrina, o cassetta di carta spessa unta e non piena, entro la quale si può servire il *gâteau;* fatelo cuo-

cere al forno o in tegame con fuoco sotto e sopra, cresciuto un terzo, raffermo nel mezzo, servitelo caldo.

11. **Polenta guernita alla Bergamasca.** — Mettete in tegame sul fuoco 2 litri d'acqua salata o brodo, e quando bolla, versate, poco per volta, dopo aver levato un po' d'acqua, 9 ettogrammi di farina di meliga macinata di fresco e setacciata; formate una poltiglia liscia e colante aggiungendo un po' dell'acqua messa a parte se è troppo dura, oppure un po' di farina se troppo molle; cotta a suo punto, unitele un ettogramma di burro fresco, un ettogramma di cacio parmigiano, e, giusta di sale e colante, versatela in uno stampo unto, al fondo del quale avrete posto una corona d'uccelletti già arrostiti nel burro, oppure delle quaglie, o tordi, o salsiccia, o braciuoline; raffermata un momento versatela sul piatto con sopra il sugo della cottura degli uccelli e servitela calda.

Se è al magro non mettete gli uccelli, nè altro di grasso, ma dopo averla versata sul piatto fatele un buco e riempitelo di fonduta fatta come a N. 5 (Vedi composti), o di *salpicon* al magro.

12. **Cassettine di polenta farcite.** — Preparate una polenta come sopra N. 11; versata in tegghia dello spessore di un dito, lasciatela raffreddare; tagliatene con uno stampo tante cassettine o tonde o quadre, fatevi un buco nel mezzo della stessa forma della cassetta e riempitelo d'un buon *salpicon;* ricoprite il buco col poco di polenta che avete levata per fare il buco; ponetele su tegghia, spolverizzatele con formaggio misto con crosta di pane rossa grattugiata fina; versate sopra un po' di burro fritto biondo; copritele con fuoco sopra e meno sotto, o, meglio, ponetele al forno, e, ben colorite bionde, servitele calde. Potete pure riempirle di fonduta, o d'uova miste con tartufi bianchi.

13. **Polenta farcita alla *finançière*.** — Preparate una polenta come sopra N. 11; versatela in uno stampo liscio, di bella forma e unto, lasciatela raffreddare; versata sopra un piatto, asciugate lo stampo, ungetelo ben di burro chiarificato, velatelo di pane grattugiato, riponete entro adagio la polenta, fatele un buco nel mezzo, riempitelo di un intingolo fatto come a N. 28 guerniture, oppure di fonduta (Vedi N. 5 composti); ponete della brace sotto, sopra e all'intorno dello stampo, o, meglio, ponetelo al forno; ben colorita tutto attorno la polenta, ponete lo stampo un momento nell' acqua fredda, staccate la polenta passando il coltello all'intorno, versatela sul piatto e servitela calda.

14. **Polenta alla Piemontese ai tartufi.** — Preparate una polenta come sopra N. 12; mischiatele 60 grammi di tartufi bianchi netti e tagliati a fette sottili e versatela nello stampo; raffreddata, rovesciatela sopra un piatto, ungete di burro e panate lo stampo; tagliate la polenta a rotelle per traverso, riponetele nello stampo l'una sopra l'altra ponendo fra esse del cacio, burro e tartufi bianchi; fatela colorire come sopra, e servitela calda.

15. **Riso al *gratin* farcito ed alla *finançière*.** — Avrete in tegame sul fuoco 2 litri di buon brodo o sugo bollente; gettatevi mezzo chilogramma di bel riso netto, e, cotto 18 minuti a cottura ridotta, conditelo con 60 grammi di formaggio, altrettanto di burro fresco, un po' di pepe, spezie e sugo ridotto; giusto di sale, versatelo in uno stampo unto di burro chiarificato e velato di pane; fate un buco nel mezzo del riso e riempitelo di un intingolo fatto come a N. 27 guerniture, fatelo crostare, ossia colorire come sopra (V. polenta N. 13), e servitelo. — Si fa pure così alla *finançière*, versando però il riso nello stampo

soltanto unto di burro e non panato, e farcendolo di un intingolo alla *finançière* (V. N. 28 guerniture); raffermato un po', si versa sul piatto e si serve con creste di gallo all'intorno.

16. **Tagliatelli in crostata al *gratin*.** — Mettete 4 ettogrammi di farina bianca sul tavolo, con 3 uova intere, un po' di sale pesto, e formate una pasta più soda che potete aggiungendo, se fa d'uopo, della farina o uova; (si potrebbe bagnare con acqua, ma coll'uovo va meglio ed è più nutritiva); spianatela sottile come carta, spolverizzatela di farina, rotolatela e tagliatela a nastrini piccolissimi e staccateli d'insieme; avrete sul fuoco in tegame di adatta grandezza dell'acqua salata che bolle, gettate i tagliatelli; cotti teneri, scolateli bene col setaccio; riposti in tegame, conditeli con 2 ettogramml di burro, altrettanto di formaggio parmigiano, un po' di pepe, spezie e di sugo ridotto di carni arrostite o stufate; giusti di sale, versateli in uno stampo liscio unto di burro chiarificato e velato di pane; farciteli e fateli colorire come si è detto sopra N. 13 per la polenta. — Al magro si fanno senza sugo.

17. **Timballa di maccheroni alla Napolitana.** — Preparate dei maccheroni di Napoli, cotti e conditi come i tagliatelli al N. 19; unitevi un intingolo d'animelle di vitello (V. N. 27 guerniture) e lasciateli raffreddare. Prendete 2 ettogrammi di farina bianca, un ettogramma di zucchero pesto, un ettogramma di burro, un rosso od un uovo intero, unite il tutto e formate una pasta liscia; spianatela leggiermente infarinandola, fin che resti spessa due scudi; rivestitene l'interno d'uno stampo liscio e unto di burro, fate che la pasta resti uguale per tutto. Versate entro i maccheroni freddi, copriteli con l'istessa pasta, bagnatela con uovo; fate cuocere al forno caldo, o con brace

sotto, sopra e all'intorno finchè i maccheroni siano rappresi e la pasta cotta e croccante dorata; rovesciatela e servite caldo.

18. **Timballa di verdura farcita *(chartreuse)*.** — Pelate 6 rape, altrettante carote, più o meno secondo la grossezza della timballa che volete fare; tagliatele a colonnette grosse il dito mignolo, oppure a dadi o a foglie; fatele cuocere con acqua e sale; a mezza cottura scolatele; poste in tegame con burro, del buon brodo, un pizzico di zucchero, sale, finite di cuocerle, però non troppo. Avrete uno stampo, infoderatelo internamente con carta unta. Ponete poscia le rape e carote in bella maniera da poter formare qualche decorazione o corona di fiori, o stella (adoperate pure anche qualche pezzetto di cetriolo all'aceto, piselli, sparagi nell'estate, e di barbabietola cotta rossa per poter fare combinazioni di colori a guisa di marmoreggio); ciò fatto, sbattete 3 uova con un po' di formaggio, sale, pepe, pane pesto fino; imbrattate con un pennello la superficie della decorazione internamente. Avrete 3 palle di cavoli; sfogliate e nettate, ponetele in tegame con 2 salsicciotti, un ettogramma di lardo trito con un po' d'aglio, 2 ettogrammi di burro, un po' di sale e mezzo litro di buon brodo, fate cuocere; il tutto cotto a cottura ridotta, levate i salsicciotti, spremete i cavoli con la mestola. Poneteli nello stampo senza guastare la decorazione ponete nel mezzo dei cavoli i salsicciotti pelati e tagliati a fette, oppure qualche *sauté* di selvaggina o di volaglia, o di carne; còprite di cavoli. Ponete lo stampo al *bagno-maria* avvertendo che l'acqua calda arrivi soltanto a metà dello stampo, e lasciatelo così coperto per un quarto d'ora. Rovesciatelo adagio sopra un piatto; levate leggermente la carta per non guastare la decorazione, e servite.

19. **Timballa di volaglia o di piccione.** — Fate una pasta come a N. 8 (V. composti); spianata spessa due scudi infoderatene uno stampo della grandezza che volete dare alla timballa; badate che la pasta sia uguale di spessore dappertutto. Avrete 2 ettogrammi di coscia di vitello fino netta dai nervi, un ettogramma di lardo, altrettanto di burro, un po' d'aglio, sale, pepe, spezie, prezzemolo; tritate il tutto ben fino e fatene uno strato al fondo ed all'intorno della pasta. Nettate e tagliate in 8 parti un pollastro o due piccioni; unitevi un pò d'olio, aceto e sale e poneteli nel mezzo della timballa con insieme qualche fettuccia di fungo o di tartufo bianco e nero. Ponete sopra un po' del tritume fatto; coprite con un pezzo della medesima pasta attaccandolo con l'uovo all'altra pasta, spalmatelo coll'uovo e ponete lo stampo al forno, oppure mettetegli della brace sotto, sopra e all'intorno, e fate cuocere adagio per circa un'ora. Cotta di bel color dorato e quando mandi fumo di buon odore, levata dal fuoco, staccatela dallo stampo passando il coltello all'intorno, versate sul piatto e servitela.

20. **Timballa alla casalinga nel piatto.** — Preparate ogni cosa come sopra N. 19, ma, invece della volaglia, potete servirvi di carne di lepre, d'agnello o d'altro. Avrete un piatto di terra di bella forma, od una terrina unta; mettete qualche fettina di lardo e prosciutto sotto, quindi il tritume mischio colla carne che volete adoperare, che il tutto occupi i due terzi del piatto. Ponete sopra un foglio di pasta fatta come a N. 8 (V. composti), facendola attaccare al bordo del piatto con un po' di uovo sbattuto ed un po' di farina e decorandolo se volete con della stessa pasta. Fate un piccolo buco nel mezzo del foglio affinchè il vapore possa uscire; indoratelo; fate cuocere adagio con brace sopra e sotto per un'ora circa, servite caldo, e se la

sgrassate e le aggiungete una salsa fatta come a N. 20 (V. salse), sarà migliore.

21. **Timballa di pesce alla Sarda.** — Prendete il pesce che volete, o trota, o tinca o anguilla, oppure pesce di mare, come lupino, sardelle, merlano, ecc., che siano freschi; squamateli, sventrateli, e, lavati netti, tagliatene a rotelle o a filetti netti dalle reste il più che potete; marinateli con olio, aceto, sugo di limone, pepe, sale. Mondate un pugno di prezzemolo, mezza cipolla, un po' di tapperi, aglio, 4 acciughe; tritate il tutto fino; avrete 60 grammi di mollica di pane grattugiata fina, più 4 pomidoro netti dai semi, pelle e parti dure, un po' di sale, pepe; unite il tutto insieme col pesce. Riempitene uno stampo, che avrete foderato internamente di pasta, fate cuocere come si è detto sopra N. 19, e servite caldo. — Si può, invece di farla nello stampo, cuocerla e servirla in piatto come sopra N. 20.

22. ***Vol-au-vent*** **alla** ***Finançière*** **od alla** ***Tortue.*** — Mettete sul tavolo 4 ettogrammi di farina di semola, 20 grammi di burro, 8 grammi di sale, 3 ettogrammi d'acqua e formate una pasta ben liscia, molletta, elastica; riposata un momento, allargatela, ponetele nel mezzo 4 ettogrammi di burro impastato liscio, ricopritelo bene colla pasta, spianatela leggermente per lungo; spessa 6 millimetri, ripiegata su se stessa in tre, spianatela di nuovo, ripiegatela come prima e lasciatela riposare per 8 minuti; ripetete per tre volte l'istessa operazione; riposata un momento, ponete un tondo sopra e tagliate il *vol-au-vent* spesso due dita passando il coltello all' intorno del tondo, ponete la pasta sopra una tegghia con carta sotto, ritagliata in mezzo in forma d'anello senza staccarlo lasciando il bordo largo 3 centimetri, spalmatela con uovo sbattuto, fatela cuocere al forno piuttosto caldo,

cresciuta tre volte di volume, croccante e di bel color dorato, levatela dal forno, levate la parte cruda dal mezzo, fatela rasciugare al forno e riempitela d'un intingolo (V. N. 30 guerniture), e servite caldo.

23. **Torta magra d'erbe sfogliata.** — Fate una pasta come sopra N. 22, tagliatene un pezzo a forma d'anello, ma anche vuoto nel mezzo; riunite e spianate la pasta che avanza, tagliatene due rotondi sottili più grandi del primo, mettetene uno sopra una tegghia con carta sotto o senza, ponetevi sopra uno strato di erbe preparate (V. N. 7 composti); umiditelo all'intorno con un po' d'uovo; ponete sopra l'altro rotondo, spalmatelo coll'uovo; coprite col rotondo fatto ad anello, uguagliate all'intorno, indorate coll'uovo e fate cuocere al forno caldo moderato; cresciuta alta, di colore dorato e croccante, servitela. — Si può mettere carne cotta trita insieme.

24. **Crostata di pasta o pasticcio.** — Mettete sul tavolo 6 ettogrammi di farina bianca di semola con nel mezzo 3 rossi d'uovo, un po' di sale, un ettogramma di burro, un bicchiere circa d'acqua; riunite il tutto formando una pasta soda; inviluppatela in una tovaglia e lasciatela 10 minuti; rimpastatela senza stracciarla; spianata lunga, ben liscia, tagliatene una fascia lunga 38 centimetri, larga 4 e spessa 5 millimetri; rimpastate il resto; tagliatene due rotondi larghi 12 centimetri; ponetene uno in una tegghia unta di burro, spalmatelo coll'uovo sbattuto nel brodo, attaccategli la fascia diritta formando un pasticcio basso; pizzicatelo, decoratelo di bel gusto. Infoderato di carta unta nell'interno, riempitelo di grani di meliga, ponete l'altro rotondo sopra attaccandolo al bordo; fategli un buco nel mezzo a forma d'un caminetto, ornatelo di foglie fatte coll'istessa pasta; spalmata per tutto coll'uovo, fatela cuocere al forno e d'un bel

color dorato, levate il coperchio, nettatela dalla meliga e carta, ed avrete una crostata che potete riempire di un intingolo qualunque, di verdura in salsa, o d'avanzi di carne con gelatina. Si fa della dimensione che si desidera.

25. **Pasticcio caldo alla *Périgueux*.** — Preparate una crostata come sopra N. 24, ma, invece di riempirla di meliga, mettete nel mezzo della farcia di vitello (V. N. 13 o 20 freddi), e, se volete un pollastro tagliato in quattro, coprite, come si è detto sopra, col coperchio di pasta, indoratela e fatela cuocere al forno a calore moderato per 2 ore circa, e, se prende troppo colore, inviluppatelo di carta bianca un po' inumidita; cotta, scopritela, sgrassate, versate sopra una salsa fatta come a N, 21 (V. salse); ricoperta, servitela sul piatto di bella figura.

ARTICOLO 7°

DELLE UOVA

INTRODUZIONE. — L'uovo fresco è una delle cose più necessarie ed usate nella cucina; esso è un alimento nutritivo quanto la carne; è di facile digestione delizioso nei composti, e benefico agli ammalati. Il bianco sbattuto con acqua e zucchero è rinfrescativo;

il rosso è restringente, e sbattuto con zucchero e allungato con acqua vien detto *lait de poule.*

1. **Uova al guscio.** — Prendete 6 uova freschissime; le conoscerete per tali guardandole alla luce d'una candela se piene o no, oppure ponendole in un recipiente con acqua fresca e se stiano coricate o no orizzontalmente. Avrete in tegame sul fuoco dell'acqua che bolle; ponetevi entro le uova e lasciatele 3 minuti, se d'estate, e 3 1[2, se d'inverno, non di più, e servitele in tovaglia su piatto.

2. **Uova carpionate *(œufs au beurre noir)*.** — Mettete in padella sul fuoco quanto una noce di burro; fatelo friggere bollente; rompete entro due uova fresche; appena rapprese da una parte, rivoltatele dall'altra senza guastarle; cotte nel rosso tenero nel mezzo, spolverizzatele di sale, ponetele sul piatto in corona. Fate così per quante ne volete; supposto 6, riponete la padella sul fuoco con 60 grammi di burro, fatelo friggere sin che sia nero, aggiungetevi un quarto d'un bicchiere di buon aceto, un pizzico di sale, e, se volete, una foglia di salvia ed un po' di prezzemolo intero, versatelo sopra le uova e servite.

3. **Uova molli in tegamino con panna o con burro.** — Mettete in un tegamino di terra o di maiolica o di ferro smaltato della grandezza da contenere 2 uova, un po' di burro fuso, un quarto di un bicchiere di buona panna, un po' di sale; rompete 2 uova fresche; ponete il tegame su fuoco lento con brace ardente sopra, oppure sulla gratella con brace ardente sotto e con la pala di ferro roventissima sopra finchè siano cotte sopra e all'intorno; spolverizzatele di sale e pepe e servitele subito. Così farete per tante quante vi bisognano; si fanno cuocere con burro invece del latte e fiore, o con burro e anche acciuga schiacciata insieme e passata al setaccio.

4. **Uova al *miroir*.** — Ponete in un piatto quanto un mezzo uovo di burro fresco; posto sopra la brace o scaldino con brace sotto, appena che il burro sia fuso rompete entro 4 uova; spolverizzate di sale, tenetevi sopra una paletta roventissima affinchè prendano un bianco lucido; cotte tenere tremolanti servitele calde.

5. **Uova mollette in vari modi.** — Ponete in tegame 8 uova fresche, versate sopra dell'acqua bollente fin che siano coperte e tenetele sul bollore per cinque minuti precisi; ponetele in acqua fredda, sgusciatele adagio senza guastarle chè saranno mollette, cioè col bianco duretto e col rosso quasi crudo; servitele con sotto una *purée* (Vedi N. 21, 16 e 27 guerniture) oppure con una salsa come a N. 3 (V. salse), aggiungendovi un po' di lingua salata e trita fina o come ai N. 14 e 22, insomma colla salsa o *purée* che meglio v'aggrada e servitele calde.

6. **Uova affogate con *purée* (*œufs pochés*).** — Avrete dell'acqua bollente sul fuoco con un po' d'aceto e sale; rompetevi entro 6 uova, appena rapprese ferme all'intorno e tenere nel mezzo, gettatele nell'acqua fresca; tagliatele all'intorno di bella forma senza guastarle; tenetele in acqua tiepida e servitele sopra qualche *purée* o salsa come sopra.

7. **Uova in trippa ed all'aurora.** — Mondate e tagliate a fette sottili 4 cipolle; poste in tegame con 2 ettogrammi di burro, fatele friggere adagio e, venute di color biondo, aggiungetevi 60 grammi di farina bianca; fritta un po', bagnatela con mezzo litro di buona panna, un terzo di un bicchiere d'aceto, più un po' di sale, pepe e spezie; fate cuocere adagio a cottura ridotta e spessa. Avrete 12 uova cotte dure, cioè bollite nell'acqua per 12 minuti; sgusciatele, levate il rosso intiero a 6 e il restante tagliatelo a fette sottili e mischia-

telo col preparato; versate questo in piatto profondo, tagliate i rossi in due, disponeteli sopra in corona e servite. — Se aggiungete sopra un po' di prezzemolo trito e della crosta di pane fino, le umidite con burro fuso e le fate colorire ponendole sopra una paletta rovente, son dette uova all'aurora.

8. **Uova dure con varie *purées*.** — Ponete 12 uova fresche in tegame sul fuoco, copritele d'acqua bollente e fatele bollire 12 minuti; ponetele in acqua fresca, sgusciatele, tagliatele in due od in quattro; poste in tegame o sul piatto, versatevi sopra una salsa calda qualunque (V. N. 13, 17 e 22 salse) e servitele calde.

ARTICOLO 8°

DELLE FRITTURE GRASSE

AVVISO INTERESSANTE.

Le fritture sono per lo più la combinazione di diverse sostanze formanti un sol gusto; si mangiano quasi dappertutto al principio del pranzo e dopo la zuppa. Le fritture si possono bensì preparare con comodo, ma il punto essenziale è di cuocerle al momento

più davvicino per recarle a tavola. Si friggono con burro, od olio, o strutto, o del buon grasso, e, al loro giusto punto della cottura, di bel color dorato, si servono scottanti, non però troppo fritte: si fanno digrassare col porle, avanti di servirle, su carta asciugante o su tovaglia. Le fritture in generale non convengono agli stomachi deboli, però quelle ben fatte si digeriscono facilmente; giova quindi far attenzione, nella scelta dei componenti, di non usare cose guaste o rancide, e sopratutto che i grassi o olii, già avanzi d'altre fritture, non sieno conservati in vasi di rame, perchè si forma con facilità la nociva sostanza detta *verderame;* è necessario quindi di osservare grande nettezza e di pulire la padella.

1. **Chiarificazione del burro per fritture.** — Mettete del burro, quanto desiderate, in un tegame e fatelo friggere adagio finchè sia divenuto chiaro di bel color dorato e non faccia più rumore; passatelo alla tovaglia in un vaso di terra. Raffreddato, copritelo e servitevene al bisogno, tenendolo in un luogo fresco.

2. **Chiarificazione di grasso o strutto.** — Il migliore grasso a usarsi è quello del maiale, del bue, del vitello e della volaglia. Prendete la quantità che desiderate d'uno dei suddetti grassi; tritatelo fino, con un po' di prezzemolo, di cipolla, sedano, lauro; posto in tegame con un po' d'acqua, sale, pepe, spezie, fatelo cuocere adagio, rimestando di tanto in tanto; aggiungete, se n'avete, del grasso di brodo o di arrosto o di frittura; quando sia fuso, divenuto chiaro, di color dorato, passatelo alla tovaglia come avete fatto pel burro e servitevene per fritture al grasso. Lo strutto o grasso di maiale già preparato serve per le fritture grasse. L'olio è più acconcio per le fritture magre, pel pesce, e la verdura.

3. Pasta da friggere, o marinata. -- Mettete in tegame 3 ettogrammi di farina bianca con un po' di sale, pepe, spezie, 2 rossi d'uova, un cucchiaio di aceto od il sugo di un limone, 60 grammi d'olio fino; sbattete bene versando di tanto in tanto un po' d'acqua e formate una pasta colante; lasciatela riposare un po' e mischiatevi, al momento di friggerla, 2 bianchi d'uova sbattuti in neve e servitevene.

Per *frittelle* si può bagnare con del vino bianco o birra invece dell'acqua e mettere un po' di cannella.

4. **Frittura d'animelle e cervella in marinata.** — Fate cuocere delle cervella e delle animelle come s'è detto a N. 28 (V guerniture); raffreddate tagliatele a fette spesse un dito e marinatele con un po' d'olio, aceto e sale; asciugatele e avviluppatele nella pasta marinata (V. sopra N. 3); gettatele in una padella in cui avrete del grasso raffinato e bollente sul fuoco e fatele friggere d'un bel color dorato; cotte croccanti, estratte fuori e messe sopra una tovaglia che assorbisca il grasso, servitele calde con la tovaglia sul piatto.

Si fanno allo stesso modo con gli avanzi di carne tagliati, marinati e avviluppati nella pasta, aggiungendo, se si vuole, un po' di prezzemolo fritto.

5. Animelle o cervella alla *Villeroy*. — Avrete delle animelle o cervella cotte come s'è detto a N. 28 (V. guerniture); tagliatele a fette spesse quanto il mignolo; inviluppatele in una salsa spessa, infittita con uova e fatta come a N. 4 (Vedi salse); ponetele su tegghia; raffreddate, rotolatele nel pane grattugiato, bagnatele in un uovo sbattuto con sale e rotolatele di nuovo nel pane, dando bella forma; friggetele e servitele come sopra, N. 4, con un po' di prezzemolo fritto nel mezzo.

6. **Animelle o cervella alla *sainte floren-***

sine. — Prendete delle animelle o cervella quante ve n'abbisognano; levate la pellicola se cervella, e i filacci grassi se animelle; dissanguatele ponendole nell'acqua tiepida e cambiandogliela finchè bianche; fatele bollire 3 minuti con acqua, sale, aceto, un po' di prezzemolo e cipolla; gettatele nell'acqua fredda, tagliatele a fette spesse due scudi; marinatele con un po' d'aceto, olio, sale, pepe, prezzemolo trito, e, dopo averle lasciate un poco, asciugatele, infarinatele bene, bagnatele nelle uova sbattute con un po' di sale e formaggio e gettatele in padella in cui avrete abbondante grasso o strutto bollente sul fuoco; friggetele di un bel color dorato; cotte e croccanti servitele calde su salvietta.

7. **Animelle o cervella alla milanese.** — Nettate e dissanguate delle cervella o animelle, come s'è detto sopra, N. 6; fate bollire un momento le animelle, ma non le cervella; rinfrescate le prime, scolate e tagliate tutto a fette, intingetele nell'uovo sbattuto con sale, pepe, prezzemolo trito con un po' d'aglio, avvolatele nel pane e date loro bella forma tonda; ponetele su tegghia con burro raffinato e fatele friggere a fuoco lento; d'un bel color dorato, non più rosse nel mezzo, servitele calde e croccanti.

8. **Bifteck all'inglese guerniti di patate.** — Prendete un pezzo di filetto di bue quanto basta per fare 8 *bifleck*, ben frollo; privato dei nervi e della pellicola tagliatelo per traverso in 8 fette spesse 2 dita, schiacciatele un po' e marinatele con olio, sale, pepe e il sugo di un limone; lasciatele un poco, quindi asciugatele; bagnatele nel burro fuso e ponetele sopra la graticola sulla brace ardente; rapprese da una parte rivoltatele dall'altra; appena non siano più rosse nel mezzo, ponetele nel piatto guernendole di patate cotte come a N. 1 (Vedi guerniture); versate sopra della salsa come a N. 16 (Vedi salse) e servitele calde.

Si fanno pure con coscia di vitello o di montone variando la salsa a piacimento.

9. **Granelli di montone alla sarda.** — Prendete 2 paia di granelli di montoni adulti; levateli dalla borsa, indi levatene tutta la pelle; tagliateli a fette spesse due scudi; marinateli con un po' d'olio, sale, pepe, il sugo di un limone; lasciateli così due ore circa; asciugateli, rotolateli nella semola e friggeteli in padella con abbondante grasso bollente sul fuoco ardito; cotti croccanti ma non secchi, serviteli caldi su piatto con tovaglia sotto, spolverizzati di sale.

10. **Filetti di montone o di vitello alla gratella.** — Prendete 6 bei filetti di montone; nettateli dalle parti grasse, dai nervi e dalla pelle; appiattiteli un pò schiacciandoli leggermente; tagliateli per traverso in due; poneteli a marinare con olio, aceto, un po' di cipolla tagliata, un po' di prezzemolo intiero, un po' di sale, pepe; lasciateli 2 ore circa; asciugateli, intingeteli nel burro fuso, avvoltolateli nel pane grattugiato, poneteli sulla gratella al fuoco lento; appena cotti di color rossigno e non più rossi nel mezzo, disponeteli sul piatto in giro e serviteli fumanti con sopra una salsa agretta fatta come ai N. 17 e 18 (Vedi salse).

I filetti di maiale o di vitello si fanno e si servono allo stesso modo.

11. **Frittura di fegato alla milanese.** — Prendete un chilogramma di bel fegato tenero di sanato; levategli la pelle, tagliatelo a fette larghe 3 centimetri e spesse 5 millimetri; intingetele nell'uovo sbattuto con sale e un po' di pepe, avvoltolatele nel pane grattugiato; mettetele su tegghia con del burro chiarificato; fatèle cuócere a fuoco lento rivoltandole finchè siano d'un colore bronzino e non più rosse nel mezzo; cotte tenere e sugose, servitele calde.

12. **Frittura alla milanese.** — Dopo aver preparato il fegato cotto e finito sul piatto, come s'è detto sopra, N. 11, aggiungete delle cervella fritte alla milanese (Vedi N. 7, fritture); più ponetevi ancora nel mezzo della coratella cotta come a N. 31 (V. guerniture) e servite caldo.

13. **Fegato di vitello all'italiana.** — Prendete un chilogramma di fegato di vitello tenero; levategli la pelle, tagliatelo a fette sottili, infarinatelo; avrete in padella sul fuoco 2 ettogrammi di burro fuso chiaro e caldissimo, gettatevi entro il fegato; fate cuocere a fuoco ardente, scuotendolo e rivoltandolo finchè rosolato; non più rosso nel mezzo, spolverizzatelo di sale, un po' di pepe, un po' di prezzemolo trito con un po' d'aglio, più il sugo di due limoni; versatelo sul piatto di buona grazia; staccate la cottura; con mezzo bicchiere di brodo o meglio vino di Madera; ridotto a metà versatelo sopra, servite caldo. — Il fegato di maiale, di volaglia, di montone, di agnello si fa allo stesso modo; ma volendo far friggere anche la coratella insieme a quest'ultimo si deve farla prima bollire dieci minuti nell'acqua e sale — Invece del vino si può mettere un po' d'aceto, e s'usa pure a far friggere insieme al burro delle cipolle, e mettere dei tartufi.

14. **Sfaldate di filetto di vitello (uccelletti alla genovese).** — Prendete un filetto di vitello o di maiale, o bue, o montone, ed; in mancanza di filetto, la coscia; tagliatela a fette sottili come carta, oppure schiacciate che siano larghe e lunghe 3 dita; infarinatele leggermente, friggetele e servitele come s'è detto sopra pel fegato.

15. ***Cromesquis* in marinata, specie di croccanti.** — Mettete in tegame 2 ettogrammi di burro con un ettogramma di farina bianca; fritta un po' di color biondo, versate adagio mezzo litro di brodo con

altrettanto fior di latte, tramenando forte affinchè riesca una salsa liscia, (se è troppo spessa, aggiungetevi del brodo) e fatela cuocere con un po' di sale e pepe. Avrete delle carni cotte o d'arrosto, o volaglia, o selvaggina, o delle animelle o cervella cotte come a N. 28 (Vedi guerniture), più del salame o giambone; tagliate il tutto a dadolini, o tritatelo o pestatelo. Mettetelo nella salsa aggiungendovi ancora dei tartufi bianchi o neri; mischiate il tutto insieme e fate bollire finchè rimanga come una polentina colante e di buon gusto; versatela in un piatto e, raffreddata, formatene tante pallottole grosse come noci; inviluppatele nelle ostie umidite nell'acqua; 10 minuti prima di servirle immergetele nella marinata (Vedi N. 3, fritture); gettatele nella padella in cui avrete del grasso bollente sul fuoco; friggetele e servitele come le animelle (Vedi N. 4, fritture).

16. **Croccanti a vari nomi.** — Questi croccanti prendono il nome dalla materia che si usa più abbondante per comporli. Fate un miscuglio come avete fatto sopra per i *cromesquis* e formate dei croccanti (Vedi più sotto). Ovvero preparate una salsa spessa, cotta e finita come a N. 4 (Vedi salse); unite ad essa della carne cotta qualunque purchè buona, o volaglia, o selvaggina, o delle cervella, più un po' di salame o dei funghi fritti nel burro, o dei tartufi bianchi o neri, (ma il tutto tagliato a dadolini o tritato) e formatene un miscuglio colla salsa, ridotta come una polentina colante e di buon gusto; raffreddata, formatene tante pallottoline dando loro la forma oblunga; spolverizzatele di pane, intingetele nell'uovo sbattuto con un po' di sale, rotolatele ancora nel pane, friggetele e servitele come le animelle (Vedi N. 4, fritture) guernendole di prezzemolo fritto.

17. **Croccanti di riso farciti.** — Nettate 3 et-

togrammi di riso, fatelo cuocere con del buon brodo; cotto a cottura ridotta conditelo di buon gusto con 60 grammi di formaggio, un po' di burro, pepe, sale, spezie; fatene tanti mucchietti grossi una albicocca; allargateli un poco e mettete nel mezzo un po' d'intingolo fatto con avanzi di carni cotte uniti ad un po' di salsa; finiteli a vostro piacere od a forma ovale, od a pere od a pallottole rotonde guardando che l'intingolo resti sempre nel mezzo; rotateli un poco nel pane, dando ad essi sempre la giusta forma ideata; intingeteli nelle uova sbattute con un po' di sale; panateli di pane grattugiato; friggeteli al momento di recarli a tavola che ondeggino nel grasso, che avrete bollente sul fuoco in padella. Croccanti di bel color dorato, serviteli caldissimi in piatto su tovaglia.

18. **Frittura di cervella o di diverse carni alla borghese.** — Avrete delle cervella cotte nell'acqua tiepida e pulite dalla pelle e dal sangue; tagliatele a pezzetti. Mettete 6 rossi d'uova in un piatto profondo con 60 grammi di cacio, 30 di pane pesto, un po' di sale, pepe, spezie; sbattete tutto bene insieme; sbattete 6 bianchi d'uova in neve ben ferma. Avrete in tegghia o padella sul fuoco del burro chiarificato e caldissimo. Mischiate i bianchi coi rossi adagio con il cucchiaio, mettetene un cucchiaio per volta in padella formando come tanti mucchietti, con nel mezzo un pezzo di cervella; rappresi da una parte, rivoltateli dall'altra; cotti di color dorato, serviteli caldi su tovaglia e con bella forma — Invece delle cervella si può mescolare coll'uovo ogni sorta di carni cotte, o volaglia, o salame, o verdura, purchè di buon gusto e tritate con poco prezzemolo ed aglio, o tagliate fine.

19. **Carne farcita alla *dauphine*.** — Tagliate delle fette di filetto di bue o di vitello o di coscia, larghe e spesse due scudi; schiacciatele sottili; accop-

piatele due a due mettendo frammezzo ad esse uno strato spesso uno scudo di farcìa come quella dei croccanti al N. 15 (V. fritture); intingetele nell'uovo sbattuto con un po' di sale e del prezzemolo trito, avvoltolatele nel pane pesto dando loro bella forma tonda; ponetele in tegghia con burro raffinato e fatele friggere di color dorato da tutte e due le parti; cotte tenere e rapprese nel mezzo, servitele calde. — Si possono pur friggere alla *saint florentine.*

20. **Pallottole alla casalinga.** — Tritate 3 ettogrammi di coscia di vitello, o d'agnello, o di montone, con un ettogramma di lardo, altrettanto di grasso di rognone, un po' d'aglio, prezzemolo, sale pepe, spezie; trito il tutto, pestatelo fino nel mortaio; aggiungete 2 uova intere; unite bene; formate tante pallottole grosse una noce, rotolatele nella farina bianca. Avrete del burro chiaro e caldissimo in padella. Al momento di servirle, fatele friggere rotolandole nel burro, finchè abbiano un color dorato e servitele fumanti. — S'usa pure mettervi sopra qualche *purée.*

21. ***Escalopes* ossia costolette senza ossa.** — Tagliate dal filetto o dalla coscia di vitello delle belle fette spesse un dito, tante quante desiderate, (siano digrassate e prive dai nervi); schiacciatele leggermente, date loro bella forma o rotonda o quadrata; intingetele nell'uovo sbattuto con sale; coperte di pane grattugiato, mettetele e friggetele in tegghia o padella con burro abbondante e chiarificato; cotte da una parte, rivolgetele dall'altra; bene abbronzite, non più rosse nel mezzo, tenere e sugose, servitele calde col proprio burro sotto, od un po' di sugo.

Si fa lo stesso con la coscia di montone, agnello, maiale, ecc.

22. **Costolette di vitello alla milanese.** — Prendete 6 belle costolette di vitello da latte; tagliatele

spesse due dita, prive dei nervi, della pellicola e dell'osso; lasciate un pezzetto di costola lungo tre dita netta dalla carne; schiacciatele leggermente dando ad esse una bella forma ovale; intrise nell'uovo sbattuto con sale, coperte di pane grattugiato, ponetele in teghia con buon burro raffinato; fatele cuocere d'un bel color dorato; rapprese e cotte da una parte, rivoltatele dall'altra; cotte adagio al loro punto e non più rosse nel mezzo, (segno di giusta cottura), servitele col proprio burro sopra.

Si servono pure con sotto una *purée* qualunque, o salsa pizzicante, o con sugo ridotto ed un limone tagliato in quattro sopra.

Le costolette di montone, cervo, maiale, ecc. si fanno allo stesso modo.

23. **Costolette di vitello alla borghese.** — Tagliate 4 grosse costolette spesse un dito; pulitele dai nervi e dagli ossettini lasciando un pezzo di costola lungo 2 dita; schiacciatele un po' dando loro bella forma; bagnatele nel burro fuso, salato, copritele di pane; ponetele sulla gratella sopra la brace non troppo ardente; abbronzite da una parte, rivoltatele dall'altra e, non più rosse nel mezzo, servitele con sopra una salsa agretta come a N. 16 (Vedi salse). — Potete anche panarle coll'uovo e friggerle come sopra N. 22.

24. **Costolette di montone o d'agnello sulla gratella.** — Preparate 10 costolette di montone il tutto come sopra, però ben digrassate, ovvero 12 costolettine di agnello tagliate spesse due dita, (cioè di due costoline formatene una) e schiacciatele un po' come si è detto a N. 22; marinatele con un po' d'olio, aceto, cipolla, prezzemolo; lasciatele così 2 ore circa; asciugatele; intingetele nel burro fuso; rotolatele nel pane e fatele cuocere sulla gratella come sopra a N. 23, e servitele con salsa agretta di cocomeri o funghi all'aceto

(V. salse) e con fette di limone all'intorno. — Se le intingete nell'uovo poi le panate e le fate friggere nel burro son dette alla *milanese;* se le bagnate soltanto nel burro od olio e le fate cuocere sulla gratella son dette alla *genovese*, e, infine, se le spolverizzate di sale, pepe, vi spremete sopra del sugo di limone, le asciugate, le infarinate, le intingete nel burro od olio e le fate cuocere sulla gratella e le servite con sugo ridotto e del sugo di limoni, son dette alla *francese.*

25. **Costolette di volaglia alla milanese.** — Sventrate un polastrone tenero o pollastra; abbrustiatelo; levategli la pelle; tagliatelo in quattro parti e con i due filetti dello stomaco formate due costolettine senza nervi e pellicola, lasciando l'osso delle ali tagliato a metà; fate quindi 4 pezzi delle coscie se sono grosse, altrimenti soltanto due, rivolgendo la carne all'ingiù e lasciando un pezzetto d'osso attaccato a forma di costolettina; schiacciate ben forte, spianate col coltello ed avrete così 6 costolettine; intingetele nell'uovo sbattuto; copritele di pane grattugiato fino e fatele cuocere con burro in una tegghia su fuoco lento; colorite d'ambe le parti, cotte tenere e sugose, servitele col proprio burro nel mezzo.

Bagnate nel burro fuso, coperte di pane, cotte sulla gratella e servite con salsa agretta sono dette alla *maréchal.*

26. **Volaglia o piccioni alla gratella (alla *crépaudine*).** — Sventrate 2 polli teneri o piccioni; nettateli, abbrustoliteli, tagliateli in due; levate un po' di ossa per dar loro bella forma; marinateli con un po' di olio, aceto, cipolla, prezzemolo, sale, pepe; asciugateli, bagnateli nel burro fuso, rivoltateli nel pane; poneteli sulla gratella, fateli cuocere adagio di color dorato; cotti teneri, non più rossi nel mezzo, serviteli con una salsa fatta come a N. 17 (Vedi salse).

Le anitre e piccioni si fanno allo stesso modo. — Se si intingono nell'uovo avanti di panarli e si friggono nel burro son detti alla *milanese*.

27. **Volaglia o piccioni alla *sainte florentine*.** — Nettate, come sopra, 3 polli o piccioni; tagliateli in quattro, nettateli un poco dalle ossa, marinateli, friggeteli e serviteli come le animelle (Vedi N. 6, fritture).

28. — **Volaglia o piccioni o carne in marinata.** — Nettate e fate cuocere un pollo, od arrostite due piccioni nel burro, e, cotti teneri, sugosi, giusti di sale, lasciateli raffreddare; tagliateli in 8 pezzi, date loro bella forma, marinateli con olio, aceto o sugo di limoni, un po' di prezzemolo trito, sale, pepe e lasciateli così due ore circa; asciugateli, immergeteli nella marinata (Vedi N. 13, fritture), friggeteli e serviteli come le animelle (V. N. 4, fritture). — Potete servirvi degli avanzi di volaglia, selvaggina o carne qualunque, purchè cotta e di buon gusto.

29. **Volaglia o carne qualunque alla *villeroy*.** — Avrete un pollastro cotto e tagliato, marinato come sopra N. 28, oppure qualunque carne arrostita e di buon gusto, come piccioni, selvaggina, anitre, ecc.; velate i pezzetti con una salsa spessa fatta con del brodo, fior di latte e infittita con uova (V. animelle N. 5, fritture grasse); finite e servite allo stesso modo.

30. **Salsiccia in vari modi e per tutte le stagioni.** — Tritate finissima 3 ettogrammi di coscia di maiale o di vitello con 2 ettogrammi di lardo fresco o salato, un po' d'aglio, sale, pepe, spezie ben proporzionati. (Resta più tenera se, dopo averla trita, la pestate un po' nel mortaio). Avrete così il composto semplice.

Avrete delle budella grosse come il dito, fresche, conservate secche; lavatele bene nell'acqua tiepida con

un po' d'aceto; prima asciugatele, empitele poi del preparato con un imbuto a buco largo.

Fatta così la salsiccia, friggetela con burro in padella a fuoco moderato e servitela calda.

Volendola variare di gusto aggiungetevi un po' di rhum, di tartufi bianchi o neri, ma prima pelati, tritati e cotti con del vino di Madera o di Malaga. — Potete pure far salsiccia con carne di montone, lepre, selvaggina, volaglia, osservando però la dose che è di due parti di lardo e 3 di carne che sia ben digrassata e snervata.

31. **Sanguinacci alla casalinga.** — Mondate, tagliate a dadi o tritate 4 cipolle; poste in tegame con 60 grammi di burro, friggetele adagio finchè cotte tenere e di color biondo; unite tanto quanto un uovo di mollica di pane fresco, più un bicchiere di fior di latte; fate bollire; raffreddato, mischiate 2 quinti di fior di latte con un litro di sangue liquido di maiale, più 4 ettogrammi di grasso di rognone di maiale passato al setaccio, un po' di pepe, spezie, noce moscata; giusto di sale, sbattete bene il tutto insieme. Avrete delle budella larghe uno scudo; lavatele nell'acqua tiepida con un po' d'aceto, legatele da una parte ed empitele, con un imbuto, del preparato; legate con spago le budella ad intervalli facendo ad ogni tratto due nodi distanti un centimetro l'uno dall'altro; tagliate colle forbici i sanguinacci e poneteli in tegame sul fuoco con dell'acqua fredda, che li copra; al punto di bollire, togliete un po' di fuoco e lasciateli per 3 quarti d'ora al medesimo punto di ebollizione; (per sapere quando sono cotti pungeteli con un ago, e se non esce più sangue è segno che son cotti); sgocciolateli e fateli friggere in tegghia con burro; un po' coloriti, serviteli caldi. — Si possono preparare due giorni prima.

Quando si mette il pane si può pure mettere tartufi

bianchi, o erbe odorose trite a friggere colle cipolle o unire delle cervella cotte. — Si può pure mischiare del sangue di vitello, o d'agnello o di volaglia, ma va ben sbattuto.

32. **Risole farcite al grasso.** — Fate della farcia, la quantità che volete, come quella pei *cromesquis* (Vedi N. 15 fritture grasse); fate una pasta come a N. 8 (Vedi composti); spianata e spessa uno scudo, umiditela con un po' d'uovo sbattuto e fatele sopra in linea retta tanti mucchietti, grossi come noci, della farcia preparata, solo però sino a metà del foglio; ripiegate l'altra metà sopra, premete col dito leggermente all'intorno della farcia; tagliate a forma di mezza luna le risole; friggetele adagio di color dorato come le animelle (Vedi N. 4, fritture grasse) — Si possono far cuocere in tegghia con fuoco sotto e sopra o meglio al forno, però prima spalmatele coll'uovo.

33. **Risole sfogliate cotte al forno.** — Preparate una pasta come a N. 22 (Vedi composti); spianata spessa uno scudo, inumiditela coll'uovo sbattuto e fatevi sopra tanti mucchietti colla medesima farcia come sopra N. 32; finite allo stesso modo; spalmateli con uovo sbattuto e fateli cuocere al forno finchè cotti, dorati, cresciuti al doppio, croccanti, sfogliati; serviteli caldissimi.

34. **Pasticcetti ripieni o *petits vols-au-vent*.** — Fate una pasta come a N. 22 (Vedi composti), spianata spessa 5 millimetri; tagliate tante ruotelle con uno stampo di latta tondo e largo 4 centimetri e ponetele in una tegghia un po' umidite; fate un secondo taglio con uno stampo di 2 centimetri di larghezza, ma soltanto sino a metà spessore; inverniciatele con pennello umidito nell'uovo sbattuto, fatele cuocere al forno piuttosto caldo; cotte di bel color dorato e cresciute triple di volume, vuotatele, empi-

tele di un intingolo, fatto di salsa bianca come a N. 4 (V. salse) con pezzettini di lingua cotta e salata, tartufi bianchi e avanzi di carne cotta e servitele calde. — Invece di porle al forno si possono far cuocere con fuoco sotto e sopra.

35. **Zampe di vitello o di maiale farcite** (***bas-de-soie***). — Avrete 3 piedi di maiale o 2 di vitello: se non sono sbianchiti, bagnateli nell'acqua bollente, raschiate i peli o abbrustoliteli, spelateli che rimangano bianchi; lavateli, tagliateli in due per lungo se di maiale e per traverso se di vitello lunghi 4 dita; legateli due a due, metteteli in tegame con acqua, un po' d'aceto, sale, 2 cipolle, 3 foglie di lauro, 6 garofani, una carota, un po' di sedano e prezzemolo; fate cuocere per 6 o 7 ore guardando che i piedi siano sempre coperti dal liquido; cotti in modo che la pelle si stacchi facilmente dalle ossa, lasciateli raffreddare nella loro cottura ridotta in vaso di terra. Levate le ossa, se son piedi di vitello, e panateli con uovo e pane grattugiato e friggeteli con burro o grasso; se son piedi di maiale e volete avere dei *bas-de-soie*, nettati dagli ossicini, intingeteli nell'uovo sbattuto con un po' di prezzemolo trito, sale, spezie, noce moscata; avvoltolateli bene nel pane grattugiato e friggeteli in padella o tegghia con burro raffinato, di color bronzino; serviteli caldi con sugo di limoni o con sopra una salsa *rémolade* fatta come a N. 13 (Vedi salse) adoperando la loro cottura.

36. **Zampe in marinata.** — Tagliate a pezzi lunghi e grossi zampe cotte e prive dalle ossa, come s'è detto sopra, N. 35; marinateli con olio, aceto o sugo di limone, prezzemolo trito, sale, pepe, spezie; lasciateli un po' così intrisi nella marinata (Vedi N. 3, fritture grasse); friggeteli e serviteli come le animelle (Vedi N. 4, fritture grasse).

37. **Frittata al prosciutto o salame.** — Tagliate 2 ettogrammi di prosciutto magro e cotto o del salame a fette sottili e un po' più larghe come una pezza da cinquanta centesimi oppure tritateli fini; sbattete 12 uova con un po' di sale, un po' di cacio parmigiano, mischiate col prosciutto o salame ed aggiungete 2 cucchiai di buona panna; avrete la padella sul fuoco con del burro raffinato e bollente; versatevi entro il preparato, agitate in giro la padella; staccata e rappresa la frittata, voltasi dall'altra; cotta tenera per tutto uguale di color dorato, versatela sul piatto e servitela.

38. **Frittata di rognone di vitello o maiale.** — Mondate e tagliate a fette sottili 2 cipolle; poste in tegame con un ettogramma di burro, friggetele di color biondo; aggiungete 2 rognoni di maiale od 1 di vitello tagliati a fette sottili lunghe e larghe 2 dita ed infarinate; friggeteli con le cipolle, versate mezzo bicchiere di vino di Madera, un po' di brodo: cotti a cottura ridotta uniteli a 13 uova sbattute con pepe, spezie, sale, fate la frittata e servitela come sopra, N. 37.

ARTICOLO 9°

DELLE FRITTURE MAGRE

1. **Modo di nettare e di preparare il pesce.** — Il pesce dev'essere freschissimo per essere buono. Sventratelo, levate le branchie da sotto le orecchie,

raschiate le squame e lavatelo bene. La grossa trota e tinca ed altri pesci, dopo nettati e disquamati, raschiateli leggermente versandovi dell'acqua bollente sopra finchè divengano bianchi. All'anguilla occorre tagliare la testa, sventrarla e, posta sulla gratella con brace ardente sotto, fare che si abbrustolisca la pelle; ciò fa che perde un po' il grassume, bisogna inoltre raschiarla bene col coltello finchè resti nella bianca, tagliare le reste all'intorno e lavarla bene.

I pesciolini si nettano e si lavano. Tagliate la testa e le zampe alle rane, levate loro la pelle, sventratele, gettatele nell'acqua; cambiate questa di tanto in tanto, sinchè siano divenute bianche e più grosse. Le ostriche si aprono con un coltello forte al momento di servirsene. I pesci un po' grossi, come la trota, la tinca, l'anguilla, dopo averli nettati, si pongono in una terrina con cipolle tagliate, prezzemolo intiero, un po' di sedano, sale, pepe, lauro, olio, aceto o sugo di limone, tutto diligentemente mischiato; e si lasciano in luogo fresco sino al tempo di cuocerli. I pesci si friggono nel burro, o nel grasso, o strutto, ma chiarificato come s'è detto ai N. 1 e 2 (V. fritture grasse).

2. **Preparazione dell'olio per friggere i pesci.** — Qualunque sia la qualità dell'olio che si voglia usare deve essere di buon gusto; il migliore è quello d'oliva. Siccome l'olio contiene sempre un po' d'acqua, perciò bisogna lasciarlo friggere nella padella sino a tanto che non faccia più rumore. È allora che si debbono mettere a friggere i pesci i quali debbono barcollare nell'olio e debbonsi friggere pochi per volta ed a gran fuoco.

3. **Frittura di lamprede.** — Avrete 5 ettogrammi di lamprede vive; lavatele, e, nette dalle immondizie, mettetele per 3 ore entro del latte; sgocciolatele, asciugatele, infarinatele, friggetele a grand'olio bollente sul

fuoco nella padella; fritte croccanti di color bronzino, spolverizzatele di sale e servitele calde.

4. **Frittura di lumache o chiocciole** (***escargots***). — Le lumache sono buone dal mese di novembre sino al mese di marzo. Mettete in tegame sul fuoco dell'acqua con un po' di cenere, e, quando stia per bollire, gettatevi entro 6 dozzine di lumache ancora colla conchiglia; lasciatele così sul bollore per 20 minuti; sgocciolatele, e levatele dai gusci; e, nettate dagli interiori e dalla parte nera, gettatele nell'acqua fresca; riposte nell'acqua bollente, fatele bollire 5 minuti; gettatele nell'acqua fresca, asciugatele, marinatele come s'è detto pei pesci (Vedi N. 1, fritture magre) e friggetele come le lamprede (V. sopra N. 3).

5. **Frittura di trotoline, tinchette, barbi**, ecc. — Nettate, marinate i pesci che avrete, come s'è detto a N. 1 (Vedi fritture magre); asciugateli, infarinateli, friggeteli, pochi per volta, in padella; in cui avrete dell'olio bollente. Fritti barcollanti nell'olio, di color dorato, non più rossi vicino alle reste della schiena, serviteli caldi.

6. **Frittura di pesci mezzani d'acqua dolce e di mare.** — Nettateli, marinateli come a N. 1 (Vedi fritture magre); asciugateli, fate loro dei piccoli tagli sulla schiena acciò l'olio possa penetrare; infarinateli e gettateli in padella, che avrete sul fuoco con abbondante e bollente olio. Cotti croccanti, d'un bel color dorato e non più rossi nel mezzo, tratti su tovaglia, spolverizzateli di sale e serviteli con guernitura di legumi fritti, o con fette di limone o con una salsa pizzicante.

7. **Frittura di varie qualità di pesci grossi.** — Nettate, tagliate a fette e marinate il pesce che volete; se anguilla o lotte, potete dare ad esse la forma d'un bel cerchio, oppure s'è carpione o persico levate

loro i filetti privandoli dalle reste e dalla pelle. Finiteli, friggeteli come sopra, N. 5.

8. **Frittura di sardelle, triglie, sogliole.** — Nettate e marinate come sopra, N. 1, le sardelle, o triglie, o sogliole, o altro pesce; finitele, friggetele e servitele come sopra, N. 5.

9. **Frittura d'ogni sorta di pesciolini.** — Avrete dei pesciolini, come gianchetti, gamberini, *crevettes;* teneri, ancor vivi, puliti dalle immondizie, lavateli, asciugateli, infarinateli, ad eccezione dei gamberini e *crevettes;* gettateli nell'olio bollente in padella su fuoco ardente; fritti croccanti, serviteli caldi.

10. **Frittura di rane al naturale.** — Preparate le rane nette come abbiamo detto a N. 1 (Vedi fritture magre); tagliatele a metà della schiena ed alla punta delle zampe, rivolgete le gambe all'insù in croce sopra la schiena; marinatele come il pesce, infarinatele e friggetele allo stesso modo.

11. **Frittura di rane alla *sainte-Florentine*.** — Avrete delle rane grosse come s'è detto sopra; tagliatele lasciando attaccate soltanto le due coscie, ad una levate l'osso, ed all'altra rovesciate la carne all'ingiù, lasciando l'osso netto, a forma d'una pera (se non sono abbastanza grosse infilzatevi nell'osso delle altre coscie prive dell'osso), marinatele, asciugatele, infarinatele; intrise nell'uovo sbattuto con un po' di sale, pepe, spezie, un po' di formaggio, friggetele in molto olio. Cotte d'un bel color dorato, servitele calde con prezzemolo verde nel mezzo.

12. **Frittura di filetti d'ogni sorta di pesci alla *sainte-Florentine*.** — Levate i filetti al pesce che desiderate, sia carpione, trota, persico, pulendoli dalle reste e dalla pelle; marinateli, asciugateli, infarinateli uno per volta, intingeteli nell'uovo; gettateli

nell'olio bollente; friggeteli e serviteli come s'è detto sopra, N. 11, per le rane.

13. **Frittura di costolette di pesci alla borghese.** — Sventrate, lavate il pesce che volete adoperare; staccatene la carne dalle reste passando il coltello tagliente lungo la resta della schiena; otterrete così 2 filetti grossi secondo la grossezza del pesce; levata la pelle passando il coltello tra la pelle e la carne, tagliateli a forma di cuore; marinateli (Vedi N. 1), asciugateli, intingeteli nell'uovo sbattuto con un po' di prezzemolo trito, pepe e sale; avvolti nel pane, poneteli in tegghia con burro raffinato e friggeteli a fuoco lento; coloriti d'ambe le parti di color dorato, teneri, sugosi, serviteli col loro burro sotto e con sopra del sugo di limoni, oppure con salsa agretta o con *purée* di pomidoro (Vedi N. 11, guerniture).

14. **Frittura di pesce alla casalinga.** — Nettate i pesci che avrete, o trotoline, o tinchette, o barbi, o triglie, o merlanotti; marinateli come a N. 1 (Vedi fritture magre); asciugateli, infarinateli bene, friggeteli in padella con un po' d'olio e burro bollente. Cotti di bel color dorato d'ambe le parti, non più rossi nel mezzo, spolverizzateli di sale e serviteli col loro burro; oppure staccate la loro cottura con un po' d'aceto, ed un po' di prezzemolo trito e versateglielo sopra, o, meglio, versatevi sopra una salsa *rémolade* (Vedi N. 17 salse).

15. **Frittura d'ogni sorta di pesce in marinata.** — Avrete del pesce cotto, privo dalle reste, oppure del pesce già stato servito a tavola, purchè buono; tagliatelo a pezzi, marinatelo con un po' di prezzemolo trito, aceto, olio, sale, pepe e lasciatelo così una mezz'ora; immergetelo quindi entro una marinata fatta come a N. 3 (Vedi fritture grasse); friggetelo e servitelo.

16. **Frittura di merluzzo in vari modi.** — Dissalate un merluzzo di mezzana grossezza tenendolo 30 ore circa nell'acqua e cangiandogliela di tanto in tanto sinchè il merluzzo vada bene di sale; ponetelo con acqua fresca al fuoco e, sul punto di bollire, levatelo (s'è spesso, lasciatelo un po' nell'acqua bollente); raschiate le squame; ben netto, tagliatelo a pezzi e privatelo dalle reste e parti dure ed anche dalla pelle se volete; marinatelo con un po' d'olio, prezzemolo trito, aceto, pepe e spezie e lasciatelo così 2 ore circa; fatelo in marinata come s'è detto sopra, N. 16, pei pesci, o alla *sainte-Florentine* come s'è detto sopra, N. 12, pei filetti di pesci; oppure panatelo come s'è detto sopra, N. 13, per le costolette; ovvero invilup-patelo in una *bèchamelle* fatta come a N. 5 (Vedi salse).

17. **Frittura d'ogni sorta di pesce alla gratella.** — Nettate i pesci che desiderate, marinateli come s'è detto a N. 1 (V. fritture magre); se sono grossi, fate loro dei tagli per traverso affinchè penetri più facilmente il calore; poneteli sulla gratella che sia ben pulita, unta e posta su brace abbondante ma non troppo fòrte; fateli cuocere adagio rivoltandoli e bagnandoli di tanto in tanto con un po' d'olio, aceto e sale; cotti, non più rossi entro e presso la resta dorsale, serviteli con una salsa alla *maître d'hôtel* fatta come a N. 16 (Vedi salse).

18. **Frittura di carote, cavoli-fiori, broccoli.** — Raschiate e tagliate grosse e lunghe un dito delle carote, fatele cuocere con acqua e sale; cotte tenere, sgocciolatele e marinatele con olio, sale e prezzemolo trito; fate cuocere cavoli-fiori o broccoli con acqua e sale, marinateli come le carote; lasciate queste e quelli così un poco; asciugateli, infarinateli e friggeteli poco per volta con olio bollente nella padella su fuoco ardente: cotti croccanti di color biondo, serviteli

caldi. — Si possono anche intingere nell'uovo, dopo infarinati come alla *sainte-Florentine.*

19. **Frittura di zuccotti, carciofi, cipolle.** — Prendete dei zuccotti verdi grossi come un uovo, raschiatene un po' la pelle; lavati nell'acqua, tagliateli per lungo in 4 parti; levate loro la trippa e ritagliateli a filetti grossi il dito mignolo; metteteli in una terrina con un po' di sale fino e lasciateli così due ore; prendete dei carciofi teneri, levate loro le prime dure foglie, tagliate tutte le punte con le spine, e levate le parti dure e legnose del gambo; tagliateli in quattro; netti dalla pelurie, marinateli col sale come i zuccotti; avrete delle cipolle, mondatele della seconda buccia, tagliatele per traverso spesse il dito mignolo e a forma di tanti anelli e marinatele come i zuccotti. Spremete questi, i carciofi e le cipolle, asciugateli, intingeteli nell'uovo sbattuto, infarinateli bene e friggeteli a parte, perchè di disuguale cottura, e serviteli come s'è detto a N. 18 delle carote, ecc.

20. **Frittura di fagiuolini verdi e sparagi.** — Rompete le due estremità levando il filo alla quantità che volete di fagiuolini verdi, gettateli in un tegame con acqua e sale bollente sul fuoco; cotti teneri e ben verdi, sgocciolateli e marinateli come s'è detto sopra, N. 18, delle carote; avrete degli sparagi grossi e freschi, rompetene il verde, mondateli e fateli cuocere come i fagiuolini, marinateli allo stesso modo e farcite e friggete questi e quelli come le carote.

21. **Frittura di patate al naturale.** — Pelate delle buone patate, tagliatele a fette spesso uno scudo e friggetele a grand'olio piuttosto adagio; cotte tenere di color dorato, ma non secche, spolverizzatele di sale e servitele.

22. **Frittura di pesci mista con legumi.** — Questa frittura consiste nel servire diverse qualità di

pesci, o trote, o sardelle, o rane, ecc., con legumi croccanti, patate, fagiuolini, ecc.

23. **Croccanti di rane.** — Avrete un chilogramma di rane pulite e bianche come s'è detto a N. 1 (Vedi fritture magre); disossate la carne, fatela friggere con un ettogramma di burro; di color biondo ed asciutta, aggiungetevi 60 grammi di farina, friggetela un poco, bagnatela quindi con 2 bicchieri di fior di latte ed altrettanto di brodo magro fatto colle ossa delle rane (Vedi N. 3, brodi); tramenate e fatela cuocere e ridurre spessa; mischiate tre uova cotte dure e dei tartufi bianchi netti e tagliati a dadi; giusta di sale, pepe, spezie, noce moscata, versata sopra un piatto e lasciata raffreddare, formatene dei croccanti spalmati di pane, intrisi nell'uovo sbattuto, rotolateli nel pane dando ad essi bella forma o ovale, o rotonda, o d'una pera; friggeteli pochi per volta in padella con grand'olio bollente su fuoco ardente; cotti croccanti d'un bel color dorato, asciugateli ponendoli su tovaglia o carta asciugante e serviteli caldi con nel mezzo del prezzemolo fritto e verde.

24. **Frittura di croccanti di riso a forma di pere farcite.** — Mettete in tegame sul fuoco un litro e mezzo di liquido metà di buona panna e metà di brodo al magro o d'acqua, un po' di sale, e quando bolla aggiungetevi 4 ettogrammi di riso netto e lavato; cotto tenero a cottura ridotta, acconciatelo con 60 gr. di cacio, altrettanto di burro, un po' di pepe, sale, spezie; fatene tanti mucchietti grossi come uova mezzane, e, posti su tortiera unta, allargateli un po' nel mezzo e empiteli con un po' d'intingolo fatto come a N. 30 (Vedi guerniture); date ad essi la forma d'una pera, spolverizzandoli di pane, e facendo in modo che l'intingolo stia nel mezzo; intingeteli nell'uovo sbattuto; avvolti nel pane e ben formati, friggeteli e serviteli

come sopra i croccanti (Vedi N. 23). — Si possono fare con riso già servito a tavola purchè spesso e buono; si può omettere di farcirli e si può dar loro variata forma o di bozzoli, o ovali, o rotondi, ecc.

25. **Frittura di crostate di riso farcite.** — Fate un risotto spesso; cotto al punto e di buon gusto come sopra, N. 24, versatelo su tortiera unta spesso due dita; lasciatelo raffreddare, tagliatelo a quadri od a circoli con uno stampo di latta largo 8 centimetri; panateli all'uovo, fatevi sopra un buco con uno stampo largo 4 centimetri, friggeteli come i croccanti (Vedi sopra N. 23); vuotateli un po' e empiteli di un intingolo fatto come a N. 30 (Vedi guerniture) e serviteli caldi.

26. **Frittura di *ramequins* di polenta alla fontina.** — Fate una polenta come s'è detto a N. 11 (Vedi composti), ma più liquida e colante; mettetene un cucchiaio sopra una tortiera unta; posate sopra una fetta di fontina tenera e grassa larga un soldo e spessa il doppio, quindi una fetta di tartufi bianchi e netti; mettete un cucchiaio di polenta sopra che copra il tutto e continuate a far così secondo la quantità che ne desiderate; tagliateli con uno stampo o coltello, dando loro bella forma; panateli coll'uovo e pane, fateli friggere di bel color dorato con burro raffinato sopra tegghia a fuoco dolce e serviteli caldi.

27. **Frittura di crostate di polenta farcite.** — Fate una polenta come s'è detto a N. 11 (Vedi composti), versatene in tegame piatto largo tanto che resti alta due dita; lasciatela raffreddare, tagliatene tanti circoli; panateli e friggeteli come s'è detto sopra a N. 25 per le crostate di riso; vuotateli e riempiteli di un intingolo al magro, o di fonduta, o di uova miste.

28. **Frittura di biscottini di polenta.** — Fate una polenta come a N. 11 (Vedi composti); versatela sopra una tortiera unta, spessa un dito; raffreddata,

tagliatela a quadretti larghi 3 centimetri e lunghi 10; infarinateli e friggeteli con burro od olio bollente a fuoco ardente; rivoltati e cotti d'un bel color dorato, serviteli spolverizzandoli di zucchero per chi l'ama.

29. **Frittura di croccanti di patate.** — Pelate 5 ettogrammi di patate, fatele cuocere con acqua e sale; cotte tenere, sgocciolatele, passatele al setaccio; rimettetele in tegame con 2 ettogrammi di burro fresco, tramenate forte perchè resti liscia la *purée*; aggiungetevi un terzo d'un bicchiere di buona panna, 3 uova intiere, pepe, sale; versatela sopra una tortiera, lasciatela raffreddare; formate dei croccanti grossi come turaccioli di bottiglie, o come noci, o ovali; spalmati di pane, intrisi nell'uovo sbattuto, avvolti nel pane fino, friggeteli e serviteli come sopra, N. 23 dei croccanti di rane.

30. **Frittura di funghi alla borghese.** — Prendete un chilogramma di funghi freschi, duri e a larghi cappelli; staccate loro il gambo, raschiatelo e tagliatelo in due; tagliate il cappello in tre; mettete un tegame con acqua sul fuoco, un po' di sale, prezzemolo, una cipolla tagliata ed un po' d'aceto; gettatevi i funghi; bolliti 5 minuti, sgocciolateli, asciugateli, infarinateli e friggeteli come sopra, N. 23 dei croccanti di rane, e serviteli caldi, spolverizzandoli di sale. — I funghi alla borghese si fanno allo stesso modo, friggendoli però con un po' di aglio intero e con meno burro od olio.

31. **Frittura di frittelle di riso (*soubriques*).** — Fate cuocere del riso, e, acconciatolo come s'è detto sopra N. 24 dei croccanti di riso, mischiategli 4 uova intiere; avrete del burro raffinato e bollente in padella sul fuoco; ponete in essa col cucchiaio dei mucchietti del riso preparato, grossi come una noce, l'uno accanto all'altro; fritti fermi da una parte, rivolgeteli

dall'altra; rappresi nel mezzo e di bel color dorato d'ambe le parti serviteli caldi.

32. **Frittelle di patate** (***soubriques***). — Preparate delle patate finite e di buon gusto come sopra N. 29 pei croccanti di patate, aggiungendo però delle uova se restano troppo tenere; friggetele o servitele come sopra N. 31.

33. **Frittelle d'erbe alla cappuccina** (***soubriques verdi***). — Mondate la quantità che desiderate d'erbe fresche, come bietola, borrana, spinaci, aglio, cipolline fresche, pimpinella, prezzemolo, menta, critamo; lavatele e tritatele finissime, mettetele in tegame con burro; fatele friggere ed asciugate l'erbe sul fuoco adagio; aggiungetevi un po' di cacio, pepe, spezie, noce moscata, un pizzico di zucchero, delle ostie trite fine od un po' di mollica di pane grattugiata fina; giusto di sale, mettete tante uova quante bastano a formare una pasta piuttosto densa sì che mettendone grosso come una noce a friggere nel burro non s'allarghi e rimanga nè troppo dura nè troppo molle; il tutto ben mischiato, fate le frittelle e friggetele come si è detto sopra, N. 31.

Si fanno pure frittelle con avanzi di tavola come carne, verdura, *purée*, paste, riso, purchè cotti e di buon gusto, tritandoli fini e, uniti alle uova, formando un impasto piuttosto spesso e finendole come s'è detto sopra. — Puossi anche usare un preparato di spinaci come s'è detto a N. 26 (Vedi guerniture) che sia piuttosto spesso ed unendogli le uova necessarie.

34. **Frittura di tortelli di semola alla romana.** — Preparate una semola cotta e finita con le uova come a N. 6 (Vedi composti); versatela in una tegghia unta; raffreddata, tagliatene dei pezzi tondi, o quadri; intrisi nell'uovo, ravvolti nel pane, friggeteli d'ambe le parti di bel color dorato nel burro raf-

finato in una tegghia; serviteli teneri di bel colore dorato.

35. **Frittura di mele o pere alla contadinesca.** — Fate cuocere al forno in tegame con un po' d'acqua e zucchero delle mele o pere; cotte tenere, passatele al setaccio formando una *purée* spessa; unitevi un po' di cannella pesta ed un po' di zucchero; tagliate delle fette sottili di mollica di pane raffermo, o tonde o quadre; unitele due a due ponendovi frammezzo della preparata *purée* spessa uno scudo; sbattete insieme delle uova e della panna ed un pizzico di sale; bagnate le suddette fette finchè ben inzuppate; avrete del burro raffinato e bollente in padella sul fuoco; gettatevi entro le fette e, fritte di color dorato d'ambe le parti, servitele calde e anche spolverizzate di zucchero per chi l'ama.

36. **Frittura d'uova incaciate.** — Fate cuocere 12 uova mollette come a N. 5 (Vedi uova) e sgusciatele. Tagliate 12 fette di fontina larghe e lunghe tre dita e spesse uno; mettetene una fetta in un cucchiaio bucato; immergete il cucchiaio con la fontina nell'acqua calda; lasciatala un momento, traetela fuori, allargate la fontina abbastanza da poter inviluppare un uovo, e fate così delle altre: spalmatele di pane, grattugiato, intingetele nell'uovo sbattuto; ravvolte nel pane, friggetele al momento e servitele calde come s'è detto a N. 23 (Vedi fritture magre) dei croccanti di rane.

37. **Frittata alla francese con qualunque *purée*.** — Sbattete 12 uova con 3 cucchiai comuni di buona panna o d'acqua, un po' di sale, pepe, spezie; avrete in padella su fuoco ardente due ettogrammi di burro fritto biondo; versate il preparato e fate cuocere la frittata; scuotendola, rotolandola finchè resti spessa, tenera, e della forma d'un pesce; avrete

una *purée* o d'acetosella o di cipolle quale più vi aggrada (Vedi guerniture, N. 26 e 27) che sia di buon gusto; versatela nel piatto, ponete la frittata sopra e servitela calda.

38. **Frittata di cipolle.** — Mondate e tagliate tre cipolle a fette sottili; fatele cuocere adagio di color biondo con un ettogramma di burro; cotte tenere, sbattete 10 uova con un po' di cacio, sale, pepe, spezie, unite le cipolle ben insieme e fate la frittata come sopra, N. 37.

39. **Frittata verde.** — Preparate un po' d'erbe trite come sopra, N. 33, per le frittelle; friggetele un poco con del burro; sbattetele coñ 10 uova, un po' di cacio, sale, spezie e fatene la frittata tenera come sopra, N. 37.

40. **Frittata ai funghi.** — Nettate il gambo a due ettogrammi di buoni funghi freschi e duri; lavateli con acqua calda ed un po' d'aceto; tagliateli a fette sottili o tritateli; metteteli in tegame con un' ettogramma di burro, un po' di prezzemolo trito, un po' d'aglio, sale pepe, il sugo d'un limone od un cucchiaio d'aceto; fateli cuocere e, asciutti, traeteli dal fuoco e uniteli a 10 uova sbattute; fate e servite la frittata come sopra, N. 37.

41. **Frittata ai tartufi bianchi.** — Sbattete bene in una terrina 10 uova con un po' di prezzemolo ed aglio trito e due cucchiai comuni di panna, un po' di sale; avrete 60 grammi di tartufi bianchi, lavati netti e tagliati a fette sottilissime; uniteli alle uova e fate una frittata tenera come sopra, N. 37, e servitela calda.

42. **Frittura di patate alla nizzarda per digiuno.** — Pelate un chilogramma di buone patate, tagliatele a fette sottili; avrete in padella sul fuoco due ettogrammi d'olio fino e bollente; gettate entro le

patate e friggetele adagio mischiandovi insieme un po' di prezzemolo ed aglio ed una mezza cipolla triti fini, un po' di pepe, spezie, sale; fatele saltellare finchè siano cotte tenere ed un po' colorite; servitele calde.

43. **Frittata di riso per digiuno.** — Mondate e tritate 2 ettogrammi di cipolle; poste in tegame con un ettogramma d'olio fino, friggetele bionde; bagnatele con tre quinti d'un litro di brodo fatto come a N. 4 (Vedi brŏdo), oppure d'acqua con un po' di sale; quando bollono aggiungete 2 ettogrammi di riso mondato; cotto tenero, spesso, giusto di sale, pepe, spezie, lasciatelo raffreddare un poco; avrete un po' d'olio bollente in padella; versatevi entro il riso, friggetelo formando una frittata ovale e spessa; colorita bionda d'ambe le parti, servitela calda.

44. **Fritture varie per digiuno.** — Usate per digiuno le fritture di carote, cavoli-fiori, broccoli (Vedi N 18 fritture magre), fagiuoli e sparagi (Vedi N. 20), patate (Vedi N. 21), zuccotti infarinati ma senza l'uova (Vedi N. 28), biscottini di polenta, ma fatta con acqua e sale, fritti nell'olio.

ARTICOLO 10

DEL BUE

1. AVVISO *necessario a sapersi s ul bue.* — La carne del bue di 4 a 5 anni, ucciso di fresco, non troppo grassa nè troppo magra, è eccellente per fare ottimo

brodo; ma è assolutamente necessario sia frolla (conservata per 3 giorni se d'estate e di 6 od 8 se d'inverno) perchè resti tenera e buona a mangiarsi. Cotta tenera, sugosa, in poca acqua, stufata alla *braise* per 4 o 5 ore secondo l'età del bue e ridotta a cottura ristretta, è uno dei migliori alimenti e rinforzanti tanto pei sani che pei convalescenti ed è di facile digestione. Il bue lessato perde quasi la metà del suo volume. Arrosto o sulla gratella consuma meno ed è più nutritivo, ma un po' riscaldante.

2. **Culaccio e spicchio di petto di bue lessate e guernite.** — Prendete due chilogrammi di culaccio di bue frolla a punto; disossatela, legatela con filo spago, mettetela in tegame o marmitta ristretta che sia adatta al suo volume; coperta d'acqua fredda con un po' di sale, fatela cuocere come s'è detto a N. 1 (Vedi brodo). Oppure prendete un pezzo di pettrina, dissanguatela lasciandola un po' di tempo nell'acqua tiepida e cangiandogliela di tanto in tanto finchè bianca; fatela cuocere come il culaccio e, tenera, servitela con una salsa agretta e verde fatta con prezzemolo, un poco d'aglio, olio e aceto — Qualunque sia la parte del bue, si lessa allo stesso modo. Il bue va cotto a cottura ristretta nè mai digrassato finchè sia cotto. Il lesso di bue usasi servire o con guerniture varie (Vedi N. 2 e 7, guerniture) o con salsa a parte e si taglia a fette spesse 5 millimetri e larghe 60 per traverso ai fili della carne.

3. **Bue braciato (*bœuf braisé*) *à la choucroute*.** — Prendete un pezzo di tre chilogrammi di bue ben frollo, (i migliori pezzi sono la *lonza*, il culaccio, la spalla, la coscia); disossato, un po' battuto col pestello, e spolverizzato di sale, legato con filo spago, piegatolo a forma di valigia, mettetelo in tegame di proporzionata grandezza con tre ettogrammi

di burro, grasso trito di rognone dello stesso bue o di vitello, con 3 cipolle, 2 carote ed un po' di sedano tagliati a fette, una foglia di lauro e 4 garofani, sale e mezzo bicchiere d'acqua; posto sul fuoco e coperto, fatelo friggere e rosolare tutto bene spruzzandolo con un po' d'acqua di tanto in tanto finchè sia ben biondo rossigno; versatevi dell'acqua appena da coprire la carne; fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra per 3 o 4 ore secondo l'età del bue, aggiungendovi se fa bisogno un po' d'acqua calda; digrassatelo quando sia cotto, non prima, affinchè resti morbido e sugoso; cotto tenero a fondo ridotto od a sciroppo, tagliato a fette larghe 6 centimetri e spesse 5 millimetri, e nettato un po' dal troppo grasso, servitelo con *choucroute* sotto come a N. 5 (Vedi guerniture), oppure con altre guerniture. — Il sugo del suddetto pezzo di bue, eccellente s'è stato ben fatto, è uno dei migliori condimenti per zuppe, salse, risotti, ecc., ed il grasso è ottimo per fritture.

4. **Lombata o *lonza* di bue alla moda col vino di Madera.** — Prendete due chilogrammi di *lonza* di bue ben frolla in punto e disossatela; avrete dei pezzetti di lardo, giambone o prosciutto salato e crudo, o lingua cotta e salata, e tartufi neri; tagliate tutto ciò a pezzetti come il dito indice; introduceteli nella carne per lungo con un bastone grosso il dito colla punta aguzzata mettendone uno di lardo, l'altro di prosciutto, l'altro di tartufo ed anche dei cetrioli verdi all'aceto d'uguale grossezza. Rotolate la *lonza*, legatela con filo spago; ponetela in tegame con grasso e verdura; fatela rosolare adagio adagio; versatevi sopra mezza bottiglia di vino di Madera e dell'acqua, un po' di sale e fatela cuocere allo stesso modo che il bue *à la braise* (Vedi sopra, N. 3). Cotta tenera, staccate il fondo con un po' d'acqua; unite un po' di farina cotta

(Vedi N. 2, salse) e formatene una salsa; tagliate per traverso la *tonza* a fette lunghe, larghe 3 dita e spesse un centimetro, e servitela con la salsa guernendola di cipolline (Vedi N. 8, guerniture).

5. Filetto di bue lardato alla giardiniera. — Prendete un filetto di bue frollo in punto; privato dai nervi e dalle ossa e pellicola, trapuntatelo ben di lardo; posto in una casseruola con un po' di lardo, del grasso di rognone trito e con cipolla, carota, sedano mondati e tagliati, un po' di lauro, pepe, sale, fate friggere e rosolare le verdure spruzzandole d'acqua; quasi coperto d'acqua, fatelo cuocere due ore circa con fuoco sotto e sopra; cotto giusto e tenero a sugo ridotto di color bronzino, tagliatelo per traverso a fette spesse un centimetro e mettetele sul piatto con una guernitura di legumi (Vedi N. 3, guerniture) e versatevi sopra un po' del suo sugo digrassato.

6. **Arrosto di bue allo spiedo all'inglese (*Rosbif*).** — Avrete un pezzo di *lonza* di bue di due chilogrammi, frolla; disossatela, battetela un po' e, spolverizzata di sale e pepe, rotolatela, legatela con filo spago; infilzate l'asta dello spiede nel mezzo della *lonza* e fatevi entrare la forchetta acciochè non giri; inviluppatela di larghi fogli di carta unti di burro con sale e legati con filo spago, più un'asticciuola sopra abbastanza forte e lunga da essere legata alle due estremità e tener ferma la carne. Mettete lo spiede sul girarrosto; fate cuocere ad un fuoco moderato per quattro ore circa, bagnandola sovente con del burro fuso che avrete nella leccarda; cotta tenera, sugosa, non più rossa nel mezzo, (quando non stilli più gocce sanguigne, ma sugo), levatela, nettatela e servitela subito tagliata a fette sottili con sotto delle patate cotte come a N. 1 (Vedi guerniture) e con una salsa di rafano all'aceto a parte.

7. Bue arrostito alla borghese e guernito. — Prendete due chilogrammi di carne di bue o dalle costole, o spalla, o meglio *lonza;* disossatela, battetela un poco, legatela con filo spago e ponetela in tegame o piatto di terra con un ettogramma di grasso, un po' di lardo trito, due cipolle, una carota mondate e tagliate, un po' di rosmarino e sale, e mezzo bicchier d'acqua; posta su fuoco ardente, fatela abbronzire d'ambe le parti; rossigna, copritela e ponetevi fuoco sotto e sopra, spruzzatela di tanto in tanto d'acqua finchè sia cotta tenera, sugosa e non più rossa nel mezzo. — Si può mettere, a metà cottura, a cuocere insieme 20 pezzi di rape e carote tagliate grosse come noci e servirle all'intorno.

8. Bue stufato in salsa al vino bianco. — Prendete due chilogrammi di coscia di bue frolla; netta dai nervi e dalle ossa, battetela un po' e ponetela in tegame con un ettogramma di grasso, altrettanto di lardo, due cipolle, un po' di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, il tutto trito; fatela rosolare adagio spruzzandola d'acqua; mischiatevi un cucchiaio di farina bianca e, fritta un po', aggiungetevi due bicchieri d'acqua, altrettanto di vino bianco, sale, pepe, spezie, e fatela cuocere adagio, ben coperta con fuoco sotto e sopra per 4 ore incirca. Cotta tenera a salsa ridotta, tagliate la carne per traverso ai suoi fili a fette e, poste sul piatto, versatevi sopra la salsa digrassata e passata alla stamigna; servitela calda.

9. Costole di bue alla fiamminga. — Prendete due chilogrammi di costole di bue, rompetele; schiacciando le ossa, date ad esse bella forma, legatele; poste in tegame con grasso e sale, fatele rosolare, bagnatele e fatele cuocere come pel bue braciato (Vedi N. 3). A metà cottura, aggiungetevi 12 pezzetti di carote e rape grosse come noci, 12 cipolline nette e, sopra, una palla

mezzana di cavolo che sia bianca, netta dal gambo e dalle coste e tagliata in quattro, un po' di sale e finite di far cuocere; il tutto cotto tenerò, ridotto a fondo, tagliate la carne a fette e servitela col sugo e verdura all'intorno.

10. **Bue stufato per gli ammalati e convalescenti.** — Prendete una fetta di quattro ettogrammi di *lonza* o di culaccio di bue frolla in punto, digrassatela, legatela, ponetela in tegame di adatta grandezza con il suo grasso trito e quanto una noce di carota o di rapa; fatela rosolare spruzzandola d'acqua; versatevi sopra dell'acqua appena da coprirla e fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra per circa 4 ore; cotta tenera a sugo ridotto, ponetela su piatto; staccate la sua cottura con mezzo bicchier di acqua, digrassatela, passatela alla stamigna, versatela sopra la carne e servitela. — Il medesimo sugo è ottimo per fare zuppe e minestre per gli ammalati.

11. **Costoletta di bue alla gratella *à la maître d'hôtel*.** — Prendete una costoletta di bue mortificata e spessa due dita; levatele l'ossa, nettatela dai nervi, schiacciatela un po'; nettate e tagliate un po' la costola, marinatela per due ore circa con olio, sugo di limone od aceto, sale, pepe, prezzemolo; ponetela sulla gratella su brace ardente, fatela abbronzire d'ambe le parti; appena cotta, sugosa, non più rossa nel mezzo servitela su piatto guernendola con patate cotte come a N. 1 (Vedi guerniture) e con sopra una salsa *à la maître d'hôtel* fatta come a N. 16 (Vedi salse).

12. **Filetto di bue sulla gratella colla salsa *Robert*.** — Prendete un chilogramma di filetto di bue frollo in punto; netto dai nervi e dai tendini, tagliatelo a fette spesse e lunghe due dita, schiacciatele un po', marinatele e fatele cuocere come s'è detto

sopra, N. 11, per la costoletta; e servitele con sopra la salsa *Robert* fatta come a N. 17 (Vedi salse).

13. ***Sautés* di coscia di bue alla lattata di patate.** — Nettate dai nervi e dalla pellicola un chilogramma di coscia di bue frolla in punto; tagliatela a fette spesse un dito, schiacciatele leggermente e date loro una forma tonda od a cuore; poste in tortiera sul fuoco, con un po' di burro, fatele rosolare da ambe le parti; mettetele in tegamino; riposta la tortiera sul fuoco, con mezzo cucchiaio di farina, friggetela un momento, bagnatela con un bicchier d'acqua; tramenate, staccatela bene e versatela sopra la carne con un po' di sale; fate cuocere adagio finchè le fette sieno tenere e la salsa spessa, servitele sopra una *purée* di patate fatta come a N. 21 (Vedi guerniture).

14. ***Sautés* di filetto di bue *à la maître d'hôtel*.** — Nettate dalla pellicola un chilogramma di filetto di bue frollo in punto, tagliatelo a fette spesse due dita; schiacciate leggermente, ponetele su tegghia con burro fuso; spandetevi sopra un po' di prezzemolo, un tartufo nero pelato e un fungo fresco, il tutto trito; al momento di servirle fatele cuocere a fuoco ardente; bronzite d'ambe le parti, cotte tenere, sugose, non più rosse nel mezzo, salatele, ponetele in giro sul piatto; riponete la tortiera sul fuoco con mezzo cucchiaio di farina; fritta un po', versatevi sopra un bicchier di vino di Madera, un po' di acqua, sale, pepe; tramenate, staccatela e, ridotta a metà, versate sopra la carne e servite.

15. **Orecchie e nocetta di bue in salsa *rémolade*.** — Avrete delle parti cartilaginose di bue come orecchie, nocetta, ecc.; immergetele in acqua bollente; raschiatele e, nette dai peli, fatele cuocere come s'è detto delle zampe (Vedi N. 35, fritture grasse), aggiungendovi un po' di farina che le renderà più

bianche; cotte tenere tanto che le ossa si stacchino, servitele in salsa *rémolade*, (Vedi N. 13, salse).

16. **Palato o lingua di bue in salsa forte.** — Prendete una lingua o due palati di bue; copriteli d'acqua calda; fateli bollire finchè, raschiando, la pelle dura si stacchi facilmente. Avrete 4 cipolle, 2 carote, un po' di sedano, mondati, tagliati sottili; poneteli in tegame con un ettogramma di burro, altrettanto di lardo raschiato, sale, pepe; fateli friggere; aggiungetevi un po' di farina bianca e fritta, versatevi sopra mezzo litro di vino bianco, od un po' d'aceto, altrettanto d'acqua. Aggiungete i palati o la lingua, netti e tagliati o meglio intieri; coperto il tegame, fateli cuocere adagio per 5 o 6 ore finchè siano cotti, aggiungendovi dell'acqua se fa bisogno — Se avrete lingua e palati, potete levare questi ultimi appena cotti e tenerli coperti con un po' della loro cottura — servite la lingua o palati in salsa forte (Vedi N. 14 e 18, salse), oppure con sotto qualche *purée* di vostro gusto.

Le lingue di vitello o di montone si acconciano allo stesso modo.

17. **Rognone di bue alla borghese.** — Nettate 4 rognoni dai nervi e pellicola, tagliateli af ette sottili. Avrete in padella 3 cipolle nette e tagliate fine; fatele friggere adagio, bionde, con un ettogramma di burro. Gettate i rognoni, fateli saltellare e friggere a fuoco forte; mettetevi un po' di sale, pepe e spezie; appena coloriti, non più rossi nel mezzo, serviteli. — Restano migliori se si aggiunge a cuocere insieme un bicchier di vino di Marsala o di Madera e si lascia ridurre a sciroppo.

18. **Cervella di bue in salsa bianca.** — Bianchite e braciate due cervella di bue e servitele in salsa bianca (V. N. 4, salse) oppure coi capperi o con qualche *purée* di vostro gusto.

19. **Intingolo di panciotto alla casalinga (*lendron*).** — Tagliate a pezzi lunghi e larghi tre dita due chilogrammi di panciotto di bue; sbollentato per 10 minuti e netto dalla pellicola dura, mettetelo con sei cipolle fritte con un ettogramma di burro e due cucchiai di farina, e fate friggere un po' rimestando; versatevi sopra un litro d'acqua o meglio brodo, un po' di sale, pepe e fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra per tre ore incirca; aggiungetevi 20 cipolline, 20 pezzetti di carote grossi come noci; continuate a far cuocere per due ore circa; il tutto tenero, a salsa ristretta, giusto di sale, digrassatelo e servitelo.

20. **Sfaldate *émincées* di bue in crostata.** — Avrete degli avanzi di carne di bue lessata o alla *braise* oppure cotta espressamente; tagliatela, quando sia fredda, a fette sottilissime; fate di salsa bianca (V. N. 4, salse), tanto quanto ve n'abbisogni; mischiate insieme la carne, con un po' di lingua salata e tartufi bianchi tagliati allo stesso modo, e formate come una polentina molle; aggiungetevi sale, pepe, spezie ed il sugo di un limone; ben mescolata, versatela in piatto profondo, spolverizzatela di crosta di pane grattugiata; inumiditela sopra con un po' di burro fuso e coloritela con una paletta rovente o, meglio, ponendola al forno e servite caldo.

21. **Tritume di bue (*Hochis*) guernito di uova.** — Avrete della carne cotta avanzata da tavola, come lesso o arrosto, netta dai nervi, ossi e pelle; tritatela fina e unitele una salsa spessa, di buon gusto (Vedi N. 4 e 5, salse); sbattuto un momento insieme, giusto di sale e spezie, versatelo sul piatto con sopra delle uova affogate (Vedi N. 6, uova) e con all'intorno dei crostini di pane fritti nel burro e servite.

ARTICOLO 11

DEL VITELLO E DELLA VACCA

VACCA. — La vacca, o giovenca, si acconcia come il bue ed in generale la carne di essa è secca e difficile a digerirsi; dà un buon brodo, ma con un po' d'odore di sego.

1. *Avviso necessario a sapersi sul vitello.* — La cucina distingue il vitello in tre età, da 1 mese a 4 lo chiama vitello da latte o sanato; da 4 a 10 vitello grosso, e più vecchio, bue. Il vitello è di grande utilità nella cucina ed il migliore nutrimento pell'uomo. La carne di sanato è un eccellente mangiare, e tanti la preferiscono alla carne di volaglia; essa è molto gelatinosa, nutritiva e rinfrescante, conviene molto agli stomachi delicati. Il miglior modo di cucinarla è di arrostirla o friggerla nel burro, o di arrostirla sulla gratella o di stufarla in fretta a sugo ridotto. Il vitello grosso è più nutritivo, dà dei brodi e sughi buoni e conviene ad ogni età ed è di facile digestione; i pezzi migliori da usarsi a far brodo sono quelli indicati a N. 1 (Vedi brodo).

2. **Lesso di culaccio o di spicchio di petto di vitello guernito.** — Le parti migliori per lessare sono il culaccio, lo spicchio di petto che, se fa d'uopo, bisogna dissanguare lavandolo in più acque, e la spalla. Avrete due chilogrammi dei suddetti pezzi di carne,

levate loro un po' le ossa, legateli con filo spago dando loro bella forma e poneteli in una pentola di adatta grandezza con 5 litri di acqua fredda che li copra, un po' di sale, una fetta di rapa, di carota ed una cipolla abbrustolita nella brace, che darà un color dorato al brodo; posto al fuoco il tutto, quando sarà per bollire, schiumate bene; coprite la pentola e fate cuocere adagio per due ore circa secondo l'età del vitello; cotto tenero, ma non troppo, perchè resterebbe filacciuto, tagliatelo a fette sottili per traverso ai fili della carne e servitelo guernendolo di patate o di verdura (Vedi N. 2 e 4, guerniture) e con a parte una salsa agretta (Vedi N. 24, salse).

3. **Animelle di vitello in salsa od in *purée*.** — Dissanguate quattro belle animelle col risciacquarle nell'acqua tiepida cambiandola finchè divenute bianche; bollitele 3 minuti nell'acqua; pulitele dai nervi e dal sangue rappreso all'intorno; ponetele in tegame con un po' di cipolla, carota, sedano, burro e lardo raschiato, sale e pepe; friggetele un po' bionde; aggiungetevi mezzo litro di buon brodo e fatele cuocere con fuoco sotto e sopra finchè sieno tenere e d'un bel color dorato; servitele con sotto una *purée* (Vedi N. 21, 22 e 26, guerniture), oppure in salsa bianca o *rémolade* (Vedi N. 4 e 13, salse).

4. **Animelle di vitello con cipolline alla borghese.** — Preparate due animelle e fatele bollire un momento come sopra, N. 3; tagliatele in quattro od intiere; ponetele in piatto di terra con 60 grammi di burro, un po' di lardo e prezzemolo triti, sale, pepe e 40 cipolline mondate e forate un po' dalla parte della radice o, invece delle cipolline, con rape o con funghi; fate friggere ogni cosa di bel color dorato, spruzzando con un po' d'acqua, aggiungete due bicchieri di brodo ed un po' d'aceto, e, cotto tenero a sugo ridotto, servite.

5. Animella in salsa per un ammalato. — Dissanguate una bella animella di vitello come sopra, N. 4; posta in piattellino di terra con un po' di burro e sale, friggetela biondo; mischiatevi mezzo cucchiaio di farina bianca, friggete un po'; aggiungetevi due bicchieri di buon brodo e fate bollire scuotendo; coprite e fate cuocere l'animella finchè sia tenera ed a salsa ristretta, aggiungendovi se fa d'uopo del brodo; posta l'animella sul piatto, digrassate la salsa, aggiungetevi un rosso d'uovo ed un po' di sugo di limone se è concesso all'ammalato, sbattetela ben liscia; versatela poscia ben calda sopra l'animella a traverso la passatoia.

6. **Cervella in salsa bianca.** — Preparate delle cervella cotte braciate in ogni modo come a N. 18 (Vedi fritture grasse), non mettendo, se per ammalato, nè acido, nè legumi, nè droghe. Cotte in questo modo si servono con salsa bianca (Vedi N. 4, salse) o con qualche *purée* (Vedi N. 21 e 22, guerniture).

7. **Lesso di testa e di zampe in salsa verde.** — Prendete una mezza testa coll'orecchia di vitello da latte, sbianchitela come s'è detto per le zampe a N. 35 (Vedi fritture grasse); lavatela bene nell'acqua calda; inviluppatela in carta unta o tela; legatela con filo spago; ponetela in pentola di adatta grandezza con dell'acqua che la copra, un po' d'aceto o vino bianco, sale, carota, cipolla, sedano, pepe intiero e una foglia di lauro; fatela bollire schiumando bene al principio dell'ebollizione; fatela cuocere per tre ore circa finchè sia tenera e le ossa si stacchino facilmente; ponetela sul piatto; netta dalle ossa e dalla carta, tagliatela di bella forma e servitela con una salsa verde oppure *rémolade* calda (Vedi N. 13 e 17, salse) o con *purée* di pomidoro (Vedi N. 21, guerniture) — Le zampe con la pelle si fanno e si servono allo stesso modo.

8. **Lesso di testa in crostata detto ma-**

schetta. — Mondate mezza cipolla, un po' d'aglio, prezzemolo, capperi, funghi agretti e tritate tutto fino; friggeteli un momento nel burro; mischiateli con un uovo sbattuto con sale, pepe e spezie. Avrete un pezzo di lesso di testa cotto come sopra, N. 7, netto dalle ossa e dalla carta; versategli sopra il suddetto preparato in modo che resti tutto ben mascherato; spolverizzato di pane pesto, fategli prendere colore con porgli del fuoco sopra e servitelo ben caldo. — Si fa lo stesso dei piedi.

9. **Bollito di testa guernito alla *rémolade*.** — Cuocete mezza testa in ogni modo come sopra, N. 7; posta su piatto, guernitela con una salsa alla *rémolade* (Vedi N. 13, salse).

10. **Costolette di vitello al sugo naturale.** — Prendete 8 costolette di vitello buone; tagliatele spesse un dito; levate ad esse le ossa e la pellicola nervosa, lasciando un pezzetto di costola lungo tre dita e netto dalla carne; schiacciatele leggermente e spolverizzatele un po' di farina; ponetele su tegghia con burro ed, al momento di servirle, fatele cuocere a gran fuoco; rosolate da ambe le parti, non più rosse nel mezzo, tenere, sugose, spolverizzatele di sale e ponetele sul piatto; staccatene la cottura con un bicchier di brodo ridotto a sciroppo; versatelo sopra le costolette e servitele calde, e, se volete, con sotto una *purée*.

11. **Costolette di vitello sulla gratella ai funghi.** — Preparate 8 costolette come sopra N. 10; marinatele con un po' d'olio, aceto, sale, pepe e prezzemolo; lasciatele così due ore, asciugatele; bagnate nel burro fuso, poste sulla gratella con brace ardente, fatele abbronzire da ambe le parti; cotte, non più rosse nel mezzo, servitele con sopra una salsa agretta di funghi.

12. **Costolette *à la Dreux* guernite alla *fi-***

nancière. — Tagliate 6 costolette di vitello da latte, spesse due dita; nettatele dalla pellicola nervosa e dalle ossa lasciando un pezzo di costola lungo tre dita; schiacciatele un po', piantate in esse qua e là dei tartufi neri, della lingua salata e cotta, del lardo, dei piccoli cetriuoli verdi, il tutto tagliato grosso come fave; poste in tegghia con burro, fatele friggere un po' bionde da ambe le parti; aggiungetevi 2 bicchieri di brodo o sugo con mezzo bicchier di vino di Madera, un po' di sale e fatele cuocere adagio. Cotte tenere e sugose, ridotte quasi a fondo, togliete loro la superficie sotto e sopra ed all'intorno acciocchè somiglino marmoreggiate; poste in giro sul piatto, staccate la loro cottura con un po' di salsa spagnola e versatela sopra aggiungendovi nel mezzo un intingolo alla *financière* (Vedi N. 29, guerniture).

13. **Costolette alla casalinga con patate.** — Tagliate 4 costolette di vitello grosso; un po' schiacciate, prive dai nervi e dagli ossettini, mettetele in tegghia o piatto di terra con burro o grasso, un po' di cipolla, prezzemolo, aglio triti; fatele rosolare; bagnatele con due bicchieri di brodo o d'acqua e fatele cuocere tenere ed a sugo ridotto; scolate il grasso in una padella e friggete in esso mezzo chilogramma di patate che avrete fatte cuocere nell'acqua pelate e tagliate a fette; fritte di color biondo, mettetele colle costolette, aggiungetevi un po' di sale, pepe; ponetele sul piatto, versate sopra il sugo delle costolette e servitele.

14. **Arrosto di *lonza* o d'altra parte di vitello.** — La carne che si confà meglio arrostita è quella di animale giovine, e le parti più adatte sono la *lonza* col rognone, la coscia, e la spalla, che si fanno cuocere quasi asciutte, con fuoco moderato, in tegame, o al forno, od allo spiede, aromatizzandole con aglio, rosmarino e sale. La carne cotta allo spiedo si

bagna continuamente con burro fuso, o grasso, od olio, finchè la carne sia cotta e non più rossa nel mezzo, tenera e sugosa.

Avrete un chilogramma di *lonza* di vitello col rognone, rompetele un po' le ossa, piantatele un po' di aglio e rosmarino in vari punti; spolverizzata di sale, piegatela a forma d'un libro, legatela con filò spago e fatela cuocere adagio con grasso trito o burro con fuoco sotto e sopra, spruzzandola di tanto in tanto d'acqua o brodo, se fa d'uopo. Cotta tenera, sugosa, di bel color dorato, non più rossa nel mezzo, tagliatela a fette sottili per traverso ai fili della carne e servitela: potete guernirla con patate (Vedi N. 1, guerniture) o con insalatina o crescione.

15. **Lombata allo spiedo od al forno.** — Preparate e drogate come sopra una *lonza* di vitello di due chilogrammi, infilzate l'asta dello spiede nel mezzo, quindi la forchetta con un'asticciuola legata alle due estremità, facendo in modo che la *lonza* non giri; inviluppata con carta unta di burro, ponetela al fuoco ardente da principio e più lento quando sia rosolata; fate cuocere per 3 ore circa finchè non stilli più sangue dal mezzo; quando, cotta tenera, sugosa, spanda una quantità di fumo, traetela dal fuoco, nettatela, tagliatela per traverso a fette sottili e servitela calda guernendola di patate e con salsa al rafano. — Se volete cuocerla al forno, preparatela come sopra, inviluppatela in carta unta; posta in tegghia con burro e grasso trito, ponetela al forno ben caldo; fatela cuocere bagnandola col suo grasso di tanto in tanto finchè cotta; ben colorita, tenera, non più rossa nel mezzo, tagliatela e servitela guernita d'insalata di crescione.

16. **Arrosto di vitello per convalescenti ed ammalati.** — Prendete una costola od una fetta di carne col rognone, ben tenera, netta delle parti

dure nervose, schiacciatela un poco, datele la forma tonda legandola col filo; posta in piatto con burro e sale, fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra, spruzzandola di tanto in tanto con un po' di brodo o d'acqua; cotta tenera di color dorato ed a sugo ridotto, servitela col suo sugo sopra.

17. ***Carré* di vitello lardato alla *purée*.** — Prendete una *lonza* di vitello, disossatela, levate la pelle sopra al filetto lombato, piegatela a forma di un libro; steccatela bene con dei pezzetti di lardo grossi come penne d'oca e lunghi 3 centimetri, l'uno ben vicino all'altro, legatela; posta in tegame con burro o grasso trito, cipolla, carota, sedano, una foglia di lauro, sale e pepe, fatela rosolare a fuoco forte, bagnatela con un bicchiere di vino bianco ed altrettanto di brodo, fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotta tenera, ridotta a sciroppo, tagliatela per traverso a fette spesse due scudi e servitela con sotto una qualche *purée* di vostro gusto.

18. ***Noix* di vitello alla moderna.** — Prendete il miglior taglio della coscia d'un vitello da latte; nettatela un po' dal grasso e dai nervi, steccatela con dei pezzetti di lardo grossi un dito, tartufi neri, cocomeri verdi all'aceto, legatela con filo-spago e fatela cuocere come s'è detto sopra, N. 17, per il *carré*, mettendo però del vino di Madera invece del vino bianco; cotta tenera, tagliatela per traverso in modo che si vedano i colori dei pezzetti e servitela con una salsa fatta colla medesima sua cottura ovvero fatta come a N. 20 (Vedi salse).

19. **Primo taglio (*fesse*) farcito alla francese.** — Prendete il primo taglio di coscia di vitello; netta dai nervi e dalla pellicola, tagliatela a fettine per traverso per tre quarti di profondità; battetele sottili senza staccarle; fate una farcia con ritagli di carne

netta dai nervi, più un po' d'aglio e prezzemolo, una quantità uguale di lardo, di carne e di mollica di pane prima cotta con un po' di fior di latte in tegame sul fuoco e formatene come una polentina; raffreddata, unitela alla carne e lardo; al tutto ben trito e pesto unite due uova intiere e due cucchiai di rhum; giusto di sale e spezie, farcite con questo le fette senza staccarle, rotolatele una vicina all'altra che restino grosse come il dito pollice, legatele con filo; poste in tegame con una cipolla, burro o grasso trito ed un po' di lardo sopra, fatele cuocere adagio come s'è detto sopra, N. 17, pel *carré* bagnandole con un po' di brodo; cotte bionde, ponetele sul piatto; digrassate il sugo, unitegli un po' di farina cotta (Vedi N. 2, salse), ed un po' di brodo; fate bollire formando come una salsa ridotta; mettetevi un po' di sugo di limone, versatela sopra la carne e servite. — Potete servirle con *purée* di tomatiche o di acetosella.

20. **Polpettine e polpettone alla borghese.** — Prendete 6 ettogrammi di coscia di vitello; netta dai nervi e dalla pellicola, tagliatela a fette larghe tre dita, spesse un dito; schiacciatele sottili e pareggiatele; fate una farcia coi ritagli della coscia; avrete 3 ettogrammi di carne, 2 ettogrammi di lardo o grasso di rognone, un po' d'aglio, prezzemolo, quanto una noce di mollica di pane inzuppata nel latte e spremuta, sale, pepe e spezie; tritate il tutto ben fino, aggiungetevi un uovo intero e pestatelo nel mortaio; fatene tanti mucchietti quante sono le fette di carne, avviluppatene uno in ciascuna di queste; formate le polpette grosse come il dito pollice, leggermente spolverizzate di farina bianca, legatele; poste in tegame con un ettogramma di burro, fatele friggere adagio; un po' rosolate, bagnatele con un po' di brodo e fatele cuocere tenere a cottura ridotta; servitele con salsa sopra o

con qualche *purée* (Vedi N. 21, guerniture). — Invece di fare tante polpettine se ne può fare una sola detta polpettone con una larga fetta di coscia battuta sottile.

21. **Polpettine per ammalati o convalescenti.** — Prendete due ettogrammi di coscia fina; netta dai nervi e pelle, pestatela bene nel mortaio; aggiungete un ettogramma di mollica di pane cotta nella panna, più un ettogramma di burro fresco, fatene una specie di polentina e lasciatela raffreddare; ben pigiata, mischiatevi due rossi d'uovo e sale e passateli o non al setaccio; tagliate delle fettine di carne, schiacciatele sottili e formate col suddetto impasto delle polpettine ed infarinatele leggermente; poste in piatto di terra con burro, fatele cuocere adagio con fuoco sotto e sopra spruzzandole con un po' di brodo; cotte tenere, bionde, servitele colla propria salsa.

22. ***Sautés* panati per ammalati o convalescenti.** — Preparate un po' di farcìa come s'è detto sopra, N. 21, tagliate delle fettine di coscia di vitello giovane che siano larghe e spesse uno scudo, schiacciatele sottili; ponetevi sopra un po' di farcìa ben allargata ed uguale, riponete sopra una fettina di carne; fate di tutte così; bagnatele nell'uòvo sbattuto con sale; avvolte nel pane grattugiato fino, poste in tegghia con burro, fatele cuocere adagio; colorite d'ambe le parti, cotte nel mezzo, servitele calde, e, se si vuole, con qualche *purée* di patate (Vedi N. 22, guerniture).

23. ***Sautés* alla minuta con vino Madera.** — Prendete della coscia o del filetto di vitello frollo; netto dai nervi e pelle, tagliatelo a fette tonde spesse il dito pollice; schiacciate un po' e poste su tegghia con burro fuso, al momento di servirle, fatele cuocere a gran fuoco; tenere, sugose, ben colorite da ambe le parti, non più rosse nel mezzo, spolverizzatele di sale, versatevi sopra mezzo bicchier di vino di Madera,

fatele bollire un momento scuotendole, ponetele in giro sul piatto con sopra il loro sugo, oppure con una salsa nel mezzo (Vedi N. 20, salse).

24. **Fegato stufato con salsa al vino.** — Prendete un chilogramma di fegato di vitello da latte, lardellatelo; ponete in un tegame di adatta grandezza due ettogrammi di burro, quattro cipolle mondate e tritate, un ettogramma di lardo ed un po' di prezzemolo; fritti di color biondo, mescolatevi mezzo cucchiaio di farina bianca, e, fritta un momento, aggiungete il fegato; bagnatelo con due bicchieri di vino nero, con altrettanto di brodo, un po' di sale, pepe, una foglia di lauro; copritelo e fatelo cuocere adagio per 2 ore circa; tenero a salsa ridotta, sgrassatelo, tagliatelo a fette sottili e servitelo colla sua salsa sopra.

25. **Fegato stufato alla contadinesca.** — Mondate 4 cipolle, un po' di prezzemolo e d'aglio, tritateli fini con due ettogrammi di lardo; posti in tegame con un ettogramma di burro, un chilogramma di fegato pelato e tagliato a pezzi grossi come noci, fate rosolare il tutto; mischiatevi due cucchiai di farina rimestando bene; aggiungete due bicchieri di vino nero, altrettanto d'acqua, un po' di sale, pepe e spezie, coprite e fate cuocere adagio. Cotto tenero a salsa ridotta, servite.

26. **Braciuoline (*fricandeaux*) semplici o con spinaci.** — Prendete un chilogramma di primo taglio di coscia di vitello; netta dai nervi e dalla pelle, tagliatela a fette larghe uno scudo e spesse un dito, schiacciatele sottili senza stracciarle; poste in tegghia con un po' di burro su fuoco ardente, fatele colorire da ambe le parti; ponetele in tegamino; riponete la tegghia sul fuoco con un cucchiaio di farina, e, fritta un po', bagnatela con due bicchieri di brodo o d'acqua, un po' di sale; tramenate formando una salsa, versatela sopra le braciuole e fatele cuocere adagio con fuoco

sotto e sopra. Cotte tenere, di color biondo ed a salsa ridotta, servitele calde in giro sul piatto e salsate: oppure con spinaci fatti come a N. 26 (Vedi guerniture), ovvero sopra una polentina, o tagliatelli, o risotto.

27. **Braciuole (*fricandeaux*) ai funghi.** — Preparate delle braciuole più o meno grosse; fritte, colorite e poste in tegame con la salsa, come si è detto sopra, N. 26, aggiungete 4 ettogrammi di buoni funghi piccoli, freschi, raschiati, lavati e tagliati a fettine, più un po' di prezzemolo e aglio trito, il sugo di due limoni od aceto, un po' di sale, pepe e spezie; fate cuocere il tutto adagio finchè sia tenero e servite coi funghi in mezzo.

28. **Vitello braciato (*veau braisé*) guernito.** — Prendete un pezzo di vitello grosso o di sanato e disossatelo; spolverizzato di sale, piegato a forma di un libro o rotolo, legato con filo-spago, posto in tegame o navicella con grasso di rognone trito o burro, un po' di cipolla, carota, sedano, mondati e tagliati sottili, più lauro, pepe e sale, fatelo rosolare a fuoco forte, spruzzandolo di tanto in tanto con acqua finchè sia tenero e ben colorito; tagliato a fette larghe e lunghe quattro centimetri e spesse uno, servitelo con sotto qualche *purée* o guernitura di cavoli e di patate o con salsa al rafano o al verde in salsiera a parte.

29. **Lingua di vitello al *choucroute*.** — Prendete due lingue di vitello, fatele bollire 5 minuti nell'acqua, spellatele raschiandole; ben lavate, mettetele in tegame con cipolle, carote, sedano, mondati e tagliati, del burro o grasso di rognone trito, un po' di lauro e sale; fate rosolare a fuoco forte; versate un litro d'acqua ed un bicchiere d'aceto e fatele cuocere adagio per 3 ore circa con la casseruola coperta; cotte tenere a fondo ridotto, tagliatele in due per lungo,

servitele con sotto il *choucroute* (Vedi N. 5, guerniture).

30. ***Sautés* di arnioni o rognoni.** — Prendete 6 arnioni di vitello; netti dalla pellicola e nervi, tagliateli a fette sottili, infarinateli un po'; avrete in padella sul fuoco ardente 4 cipolle tagliate a fettine con due ettogrammi di burro; fritte di color biondo, gettate i rognoni, friggeteli a gran fuoco scuotendoli finchè sieno abbrustoliti; versate mezzo bicchier di vino di Madera, un po' di sale, pepe e spezie; cotti teneri non più rossi nel mezzo, serviteli subito.

31. **Arnioni sulla gratella alla *maître d'hôtel*.** — Prendete due arnioni di vitello o di montone, o di maiale, netti dalla pelle e nervi, tagliati in due o tre per lungo; marinateli con olio, sugo di limoni od aceto, prezzemolo trito, sale, pepe e lasciateli così 2 ore circa; posti sulla gratella su brace ardente, fateli cuocere rivoltandoli finchè siano cotti e non più rossi nel mezzo; serviteli con una salsa fatta come a N. 16 (Vedi salse).

32. **Trippe fritte alla casalinga.** — Diconsi trippe il ventricolo, gli intestini degli animali, e usansi quelle degli animali ruminanti come bue, vitello, montoni; esse sono assai grate ma difficili a digerirsi.

Prendete un chilogr. di trippe; lavatele, raschiatele, sbollentatele e lasciatele per 20 ore incirca nell'acqua fresca cambiando loro l'acqua finchè diventino bianche; poste con acqua, aceto, cipolle e sale, fatele cuocere quasi tenere, riponetele in acqua fresca; raffreddate, tagliatele a nastrini sottili. Avrete 4 cipolle, mondate, tagliate a fettine; friggetele bionde con due ettogrammi di burro. Aggiungete le trippe e fatele friggere di color biondo; giuste di sale, pepe e spezie, spremete un limone e servitele calde. — In città si vendono le trippe già sbianchite.

33. **Trippe stufate in salsa alla *poulette*.** — Mettete in tegame un chilogramma di trippe fresche, nette e tagliate a pezzetti più una cipolla, un po' di prezzemolo, 60 grammi di lardo ed un po' d'aglio triti fini, con un ettogramma di burro; fate friggere il tutto; quando sia colorito, aggiungetevi 60 grammi di farina bianca e, fritta un po', versate mezzo litro di vino bianco, altrettanto di brodo o d'acqua, un po' di sale e pepe; coprite e fate cuocere adagio. Cotte tenere a cottura ristretta aggiungete 3 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua senza lasciare bollire e servitele.

34. **Intingolo di vitello.** — Prendete un chilogramma di carne di vitello della parte che desiderate, o spalla, o collo, o altra; tagliatela a pezzi quadri lunghi tre dita; ponete in tegame 3 cipolle tagliate a fette; fritte di color biondo, aggiungete la carne, e, fritta un po', mischiate 60 grammi di farina e friggetela rimestando; versate mezzo litro d'acqua, mezzo bicchier d'aceto, un po' di sale, pepe e spezie, tramenando finchè bolla; fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotta tenera la carne ed a salsa ridotta, ponetela sul piatto; aggiungete alla salsa 3 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua, fatela rapprendere sul fuoco senza che bolla; passatela alla stamigna e versatela sopra la carne. Si potrebbe mettere dei pomidoro spellati e spremuti a cuocere insieme, e allora non farebbe più d'uopo di infittire la salsa colle uova.

35. **Intingolo di vitello alla contadinesca.** — Avrete della carne rosolata con cipolle già fritte con burro ed un po' di lardo; aggiungetevi 20 patate e 20 cipolline nette e grosse come noci, un po' di sale e pepe, e fate cuocere il tutto adagio spruzzando di acqua, se fa d'uopo. Il tutto tenero e di color biondo, servite ponendo nel mezzo la carne ed all'intorno le patate e cipolline.

36. **Intingolo di vitello per ammalati.** — Prendete 4 ettogrammi di filetto o coscia di vitello, netta dai nervi e grasso, tagliatela a pezzetti grossi come noci; posta in tegame sul fuoco con 60 grammi di burro, friggetela bionda; mischiatevi mezzo cucchiaio di farina bianca, e, fritta un po', versate due bicchieri di brodo, un po' di sale, rimestando finchè bolla; fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotta tenera a salsa ridotta, servitela ben sgrassata.

ARTICOLO 12

DEL MONTONE O CASTRATO

CAPRA E CAPRONE

1. AVVISO NECESSARIO A SAPERSI. — Il montone è un ottimo alimento che si confà a tutte le età e temperamenti: nutrito nelle alpi colle abbondanti erbe aromatiche ed all'aria pura, ucciso dai 10 mesi ai due anni, non troppo grasso nè troppo magro e frollo, nell'inverno è buonissimo. La sua carne nutrisce molto e più di quella di vitello, ma è un po' riscaldante ed eccita il sudore; anche nella stagione estiva se ne fa molto uso; le parti migliori sono: la coscia, la lombata, le costolette, le spalle. Si cuoce per lo più in arrosto e stufato, non usando però nell'acconciarlo il suo grasso. Il montone vecchio non

è più tanto buono a mangiare, poichè sente di sego, perciò volendosene servire bisogna disgrassarlo bene e marinarlo per 2 o 3 ore con olio, aceto, cipolle, prezzemolo, sedano, sale, pepe e lauro, il tutto mescolato, oppure, per chi non ama le droghe e aceto, bagnarlo con acqua bollente; ma questo si fa quando la carne vuolsi lessare o stufare — La capra ed il caprone hanno la carne molto inferiore a quella del montone; essa si cuoce allo stesso modo di quella di quest'ultimo. Se sono vecchi la loro carne ha un odore di sego ripugnante e può solo convenire agli uomini robusti che faticano all'aria aperta.

2. **Arrosto di montone guernito.** — Prendete la parte che desiderate del montone, coscia, o schiena, o spalla; digrassatela, disossatela un po' e marinatela come si è detto sopra N. 1; lardellatela piantandole per lungo dei pezzetti di lardo lunghi e grossi come il dito mignolo e qualche spicchio d'aglio e pezzo di rosmarino, ma che non si vedano; piegatela, legatela con filo-spago dandole bella forma; se la volete allo spiedo inviluppatela nella carta unta di burro e un po' di sale, altrimenti fatela cuocere al forno come si è detto pel vitello (Vedi N. 15), e pel bue (Vedi N. 6); cotta al punto, tenera, sugosa, servitela come si è detto pel vitello e guernitela di patate (Vedi N. 1, guerniture).

3. **Arrosto di montone alla borghese.** — Prendete un chilogramma di coscia di montone tagliata per traverso; steccatela di lardo, aglio, rosmarino come sopra, N. 2; posta in tegame sul fuoco con un ettogramma di burro e rosolata da ambe le parti, fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra spruzzandola di tanto in tanto con un po' d'acqua; cotta sugosa, tenera, giusta di sale, servitela. — La *lonza* e spalla si arrostiscono allo stesso modo e si guerniscono di patate arrostite od in insalata.

4. **Montone braciato (*braisé*) guernito.** — Prendete lombata, o spalla, o coscia (*gigot*) di montone; supposto quest'ultima, levatele l'osso corto, digrassatela, battetela affinchè resti più tenera, legatela con filo-spago; posta in una braciera o navicella, con 3 cipolle, una carota, un po' di sedano, prezzemolo, netti, tagliati, 2 ettogrammi di burro, una foglia di lauro, 4 garofani, pepe intiero e sale, fatela rosolare friggendola adagio e spruzzandola con un po' d'acqua; finite di cuocerla ponendole del fuoco sotto e sopra; cotta tenera, sugosa, di color biondo, tagliatela per traverso a fette sottili lunghe e larghe tre dita e servitela con sotto una *purée* di cipolle fatta come a N. 25 (Vedi guerniture), oppure con salsa piccante fatta col sugo della sua cottura (Vedi N. 18, salse). — Resta migliore se la marinate e la piccate come si è detto sopra, N. 1.

5. **Castrato braciato alla casalinga con cipolline.** — Prendete un chilogramma di spalla di montone; digrassata e marinata come si è detto sopra, N. 1, ponetela in tegame con un ettogramma di burro; ben rosolata da ambe le parti, aggiungetevi 40 cipolline mondate e grosse come noci; divenute di color biondo, versate 2 bicchieri d'acqua e mezzo bicchiere d'aceto, un po' di sale, e fate cuocere adagio; il tutto tenero, ben verniciato, a sugo ridotto, servitelo mettendo la carne nel mezzo e le cipolline all'intorno.

6. ***Carré* di montone lardato con *purée* di pomidoro.** — Prendete, d'un montone, il pezzo nella schiena detto lombata, che sia lungo 15 centimetri e largo 10; disossatelo, levatene i tendini e nervi al disopra, per modo che la carne resti netta e scoperta; lardellatelo come s'è detto pel vitello, N. 17; marinatelo come sopra, N. 1, e fatelo cuocere, dopo averlo legato dandogli bella forma, come sopra, N. 4;

servitelo con sotto una *purée* di pomidoro (Vedi N. 21, guerniture).

7. Lesso di montone all'inglese. — Digrassate e disossate una coscia di montone frollo; battetela, ungetela di burro, infarinatela inviluppandola in una tovaglia ben stretta; posta in una marmitta di giusta grandezza, coperta d'acqua fredda, con sale, 2 cipolle, una carota, un po' di sedano, prezzemolo, tutto netto, fate bollire schiumando bene; coprite, e fate cuocere per tre ore circa; cotta tenera e il brodo ridotto a quantità appena necessaria per fare una salsa, tagliate la carne a fette sottili; col brodo fate col fior di latte una salsa come a N. 4 (Vedi salse), versatela sopra e servite.

8. **Lesso di montone alla casalinga.** — Prendete il pezzo di montone che meglio vi conviene; supposto un chilogramma di spalla, digrassatela bene e disossatela un po' per darle bella forma; infarinata, inviluppata in carta forte, bianca, unta, legatela con filo-spago; posta sul fuoco in tegame di adatta grandezza, coperta d'acqua fredda, fatela bollire schiumando bene; dopo un'ora di cottura aggiungetevi 20 pezzetti di patate tagliati grossi come noci, un po' di sale, un po' d'aglio e prezzemolo triti. Il tutto tenero ed il brodo ridotto come salsa, digrassate, pulite la carne dalla carta e servitela con le patate all'intorno.

9. **Montone stufato in salsa forte.** — Mondate e tritate una cipolla, un po' di prezzemolo, aglio, due acciughe, un po' di capperi e 60 grammi di lardo; posto in tegame con 60 grammi di burro, fate friggere un po'; mischiate 30 grammi di farina bianca e, fritta un po', aggiungetevi un chilogramma di coscia di montone ben sgrassata, snervata e tagliata in 8 parti; friggetela tramenando; bagnatela con un bicchiere di aceto e mezzo litro d'acqua; coprite e fate cuocere

adagio; tenera a salsa ristretta e giusta di sale, pepe e spezie, servitela sgrassata.

10. **Montone stufato alla *provençale.*** — Preparate un tritume come sopra N. 9; fritto un po' con farina, aggiungetevi un chilogramma di carne di montone o tagliuzzata od intiera, purchè ben digrassata; appena fritta mettete 6 pomidoro netti dalla pelle, parti dure, semi e acqua, un po' di sale, pepe e fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra bagnandola di tanto in tanto con un po' d'acqua o brodo; cotta tenera a salsa ridotta e sgrassata, servitela.

11. **Montone stufato ai funghi.** — Preparate del montone come s'è detto sopra, N. 10; ma invece dei pomidoro mettete 8 ettogrammi di funghi piccoli, duri, freschi, netti e tagliati a fette, più 2 cucchiai d'aceto; il tutto cotto tenero, servitelo come sopra.

12. **Collo e spicchio di petto alla campagnuola.** —Prendete un chilogramma di carne di montone o di collo o di spicchio di petto; sgrassatela, fatela in seguito bollire per 5 minuti, e tagliatela a pezzi. Ponete in tegame sul fuoco 6 cipolle tagliate ed un ettogramma di burro e friggetele bionde. Aggiungete la carne, 30 grammi di farina; fritta un po', versate due bicchieri d'acqua ed altrettanto di buon vino o mostarda, un po' di sale, pepe, spezie e fate cuocere; cotta tenera a salsa ridotta, servitela sgrassata.

13. **Filetti di montone lardellati all'acetosella.** — Prendete 12 filetti di montone, sgrassateli, snervateli; schiacciati un po', e lardellati marinateli con olio, aceto e lasciateli così per due ore; posti su tegghia con burro fuso sotto, fateli cuocere di bel color biondo con fuoco sotto e sopra spruzzandoli con un po' di vino di Madera; cotti teneri, poneteli in giro sul piatto con nel mezzo la *purée* d'acetosella fatta come a N 26 e 27.

(Vedi guerniture) e serviteli — Le costolette e braciuole si fanno pure allo stesso modo.

14. Braciuoline (*fricandeaux*) in salsa piccante. — Prendete un chilogramma di coscia di montone, sgrassata e snervata; tagliatela a fette larghe uno scudo e spesse due dita, schiacciate leggermente; poste in tegghia sul fuoco con burro fuso sotto, fatele biondeggiare d'ambe le parti; ponetele in tegamino e rimettete la tegghia sul fuoco con 30 grammi di farina ed un po' di prezzemolo trito; fritto ciò un poco, versatevi mezzo bicchier d'aceto ed un po' d'acqua tramenando ed otterrete così una salsa; versatela sopra le braciuole e fatele cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotte a salsa ridotta, servitele. — Le costolette fannosi pure nello stesso modo.

15. Costolette di montone sulla gratella. — Tagliate 8 costolette di montone, spesse un dito, un po' sgrassate e nette dai nervi; date loro bella forma levando un po' le ossa; schiacciate leggermente, marinatele con olio, aceto o sugo di limone, sale e pepe, lasciandole così per due ore; bagnate nel burro fuso, poste sulla gratella su brace ardente, abbronzatele d'ambe le parti; cotte, non più rosse nel mezzo, servitele con una salsa fatta come a N. 26 (Vedi salse).

16. Polpette di montone alla casalinga. — Tagliate delle fettine di coscia di montone e, coi ritagli, fate una farcia; formate le pŏlpette in ogni modo come quelle di vitello (Vedi N. 20 vitello) e servitele allo stesso modo.

17. Costolette di montone alla contadinesca. — Prendete 6 costolette di montone tagliate spesse un dito, schiacciatele. Avrete 3 cipolle tagliate sottili, friggetele in padella di color biondo. Aggiungete le costolette, fatele colorire d'ambe le parti, mettetevi

due cucchiai di aceto, un po' di sale e pepe, e, non più rosse nel mezzo, servitele.

18. **Arnioni di montone in vari modi.** — Prendete 6 rognoni di montone netti, tagliateli a fette sottili, infarinateli; avrete del burro bollente in padella sul fuoco; gettate in essa i rognoni e, ben coloriti, aggiungetevi un po' d'aglio e prezzemolo triti, il sugo di 2 limoni od aceto, un po' di sale, pepe e spezie, e serviteli. — Si fanno pure friggere colle cipolle come si è detto sopra per le costolette, e mettendo invece dell'aceto, mezzo bicchier di vino di Malaga o Madera.

19. **Lingue di montone in salsa agretta.** — Prendete 6 lingue, ponetele nell'acqua bollente per 5 minuti; tratte fuori, raschiatele; ben nette dalla pelle, ponetele in tegame con tre cipolle, una carota ed un po' di sedano, netti e tagliati, ed un ettogramma di burro; versate mezzo litro d'acqua, altrettanto di vino bianco ed un po' d'aceto; fatele colorire spruzzandole con un po' d'acqua, sale e pepe; fatele cuocere adagio finchè siano tenere; aggiungetevi un cucchiaio di farina cotta (Vedi N. 2, salse) fate bollire a salsa ridotta; ponete le lingue sul piatto, tagliate in due, versatevi sopra la salsa passata alla stamigna, oppure servitele con qualche *purée* (Vedi N. 25, guerniture).

20. **Zampe di montone alla *poulette*.** — Immergete nell'acqua bollente e raschiate 8 zampe di montone finchè sieno nette dai peli e rese bianche; ponetele a bollire nell'acqua per circa un'ora; tratte fuori, rinettatele. Ponete in tegame due cipolle, un po' d'aglio, prezzemolo e 60 grammi di lardo, il tutto trito; fate friggere un po' con un ettogramma di burro; mischiate 40 grammi di farina bianca, e friggetela un po'. Aggiungete le zampe, mezzo litro di brodo o d'acqua con mezzo bicchiere di aceto o mezzo litro di vino bianco, un po' di sale, pepe e spezie; fatele cuocere adagio

finchè le ossa si stacchino da loro; gettate via le ossa, tagliate le zampe in due per lungo e ponetele sul piatto. Avrete la salsa ben ridotta e sgrassata; infittitela con 3 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua, versatela sopra le zampe e servitele — Potete anche lasciare raffreddare la salsa e, quando sia spessa, immergere in essa ciascun pezzo di zampa; spolverizzati di pane, intrisi nell'uovo sbattuto e rivoltati nel pane, friggeteli con burro in padella sino a color biondo ; si servono così caldi per frittura con salsa di pomidoro.

21. **Spalla di montone farcita alla piemontese**. — Disossate una spalla di montone a forma di una borsa e marinatela con olio, aceto, cipolle e prezzemolo per due ore. Fate una farcìa con 4 ettogrammi di carne di montone, netta dal grasso, pelle e nervi, più 2 ettogrammi di lardo, un po' d'aglio e prezzemolo; tritando o pestando bene il tutto, aggiungendo 2 uova intiere, un po' di sale, pepe, spezie, 2 cucchiai di rhum e quanto un uovo di mollica di pane inzuppata nel fior di latte, e mischiando bene tutto. Mettete la farcia entro la spalla che avrete asciugata; cucitela formando una palla rotonda; posta in tegame con la sua marinata e verdura ed un ettogramma di burro, fatela rosolare; versatevi sopra mezzo litro di brodo od acqua ed altrettanto di vino bianco, un po' di sale e fate cuocere adagio per due ore circa; cotta tenera a cottura ridotta, tagliatela a fette sottili levando il filo, e servitela con del *choucroute* sotto (Vedi N. 5, guerniture), oppure servitela con salsa fatta col sugo della sua cottura — Si può unire alla farcìa della lingua salata e tartufi neri tagliati a dadi.

22. **Montone in marinata uso capriolo.** — Mondate e tagliate fini 3 cipolle, una carota, un po' di sedano e prezzemolo; poneteli in tegame con 60 grammi d'olio, un po' di timo, lauro, pepe, garofani,

cannella, e sale; fateli rosolare; aggiungetevi mezzo litro di buon aceto, altrettanto d'acqua e fate bollire per 10 minuti; versate il tutto in una terrina e quando sia ben raffreddato, immergetevi la parte di montone che meglio v'aggrada e lasciatela in tale marinata per 40 ore. Tratta dalla terrina la carne, asciugatela e fatela cuocere come si è detto sopra, N. 21, per la spalla, col vino o senza, e servitela con salsa al capriolo (Vedi N. 14, salse).

ARTICOLO 13

DELL'AGNELLO E CAPRETTO

1. AVVISO. — L'agnello, dai 4 agli 8 mesi, è un eccellente mangiare: conviene agli stomachi delicati, nutrisce poco ed è un po' rilassante: i migliori modi di cucinarlo sono arrostirlo o cuocerlo in padella con cipolle o sulla gratella servendolo con patate, o crescione, od insalata.

Il capretto si cucina come l'agnello.

2. **Arrosto d'agnello allo spiede guernito di patate.** — Prendete il quarto di dietro d'un agnello, marinatelo per due ore con olio, aceto, prezzemolo e cipolle, mondati e tagliati fini; aggiustatelo sopra allo spiede fissandolo per bene; legato con filo-spago, spolverizzato di sale, inviluppato in carta unta di burro, mettetelo al girarrosto sul fuoco forte per due

ore circa, bagnandolo di tanto in tanto con burro fuso; cotto tenero d'un bel color dorato, sugoso, non più rosso nel mezzo, levatelo dallo spiede, nettatelo, tagliatelo e servitelo con patate arrostite (V. N. 1, guerniture) oppure con crescione, a parte, in insalata.

3. **Arrosto d'agnello alla borghese.** — Prendete un quarto d'agnello, steccato con un po' d'aglio, rosmarino, ungetelo leggermente di burro e spolverizzatelo di sale; posto in tegame o navicella con un ettogramma di burro, fatelo rosolare a fuoco dolce spruzzandolo di tanto in tanto con un po' d'acqua o brodo con fuoco sotto e sopra; è meglio cuocerlo al forno; cotto tenero, ben biondo, servitelo guernendolo d'insalata.

4. **Arrosto d'agnello per ammalati.** — Prendete 4 ettogrammi di coscia o di schiena d'agnello; posta in un piatto di terra con un ettogramma di burro e sale, fatela cuocere adagio con fuoco sotto e sopra, spruzzandola d'acqua se fa d'uopo; cotta tenera, sugosa, ben bionda, ponetela sul piatto; staccato il sugo con un po' d'acqua, sgrassatelo, versatelo sopra la carne e servite.

5. **Agnello in tre maniere** (***épigramme***). — Prendete un quarto d'un bell'agnello, levategli lo spicchio di petto e fatela cuocere come si è detto sopra a N. 4 dell'arrosto; cotta tenera di color biondo e raffreddata, tagliatela in 5 pezzi; intingeteli in uovo sbattuto con un po' di prezzemolo trito, del sugo di limoni, aceto, sale e pepe; avvolti nel pane, poneteli su tegghia con burro fuso. Tagliate ancora 5 costolette spesse il più che potete; nette dagli ossi e nervi, schiacciatele leggermente di bella forma, panatele come sopra lo spicchio di petto e ponetele sulla gratella o in tegghia a parte o con lo spicchio di petto. Tagliate la parte che vi avanza, cioè la spalla, in 8 pezzi: avrete in tegame sul fuoco una

cipolla e del prezzemolo triti con un ettogramma di burro; fritti un po', aggiungetevi la spalla, e, fritta un pochetto, mischiatevi 60 grammi di farina e friggetela tramenando; versatevi un bicchiere di vino bianco, altrettanto di brodo o d'acqua, un po' di sale e pepe, e fate cuocere finchè la spalla sia tenera ed a salsa ridotta, e legatela con due rossi d'uova. Fate friggere di color biondo lo spicchio di petto e le costolette. Ponete in sul piatto la spalla, quindi lo spicchio di petto e sopra le costolette; versatevi sopra la salsa della spalla, passandola al setaccio e servite caldo.

6. **Costolette d'agnello panate per ammalati**. — Preparate 5 costolettine come si è detto sopra a N. 4, ma intingetele in un rosso d'uovo sbattuto con un po' di burro fuso e sale; avvoltolate nel pane e poste in tegghia con burro, fatele friggere adagio; cotte tenere, sugose, di bel color biondo d'ambe le parti, servitele calde.

7. **Spalla d'agnello farcita alla casalinga.** — Prendete una bella spalla d'agnello, levatele l'ossoscapola; prendete le scarniture senza guastare la pelle, tritatele con un ettogramma di lardo, un po' d'aglio, prezzemolo, sale, pepe e spezie, quanto un uovo di mollica di pane bagnata con po' di fior di latte, e divenuta spessa sul fuoco, mischiate 2 uova intiere e 2 cucchiai di rhum; (potete anche pestare un po' il tutto, ed aggiungervi dei tartufi neri, lingua salata, funghi freschi, pezzetti di carne); il tutto netto, tagliato a dadi, farcite la spalla; cucitela formando una palla rotonda; fatela cuocere in tegame con cipolla e burro; fritta di color biondo, versatevi sopra un bicchiere di vino bianco ed altrettanto d'acqua, un po' di sale e fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotta tenera a cottura ridotta, tagliatela a fette e servitela in salsa piccante fatta colla medesima sua cottura.

8. **Intingolo d'agnello al vino di Malaga.** — Prendete un quarto d'agnello, tagliato a pezzi larghi e lunghi tre dita; avrete in padella sul fuoco 4 cipolle tagliate a fette sottili od a dadi; fatele friggere bionde con 2 ettogrammi di burro; aggiungete l'agnello e fatelo cuocere adagio; il tutto ben colorito, mettete un cucchiaio di farina e, fritta un po', versate un bicchiere di vino di Madera o di Malaga oppure un po' d'aceto, un bicchier di brodo od acqua, un po' di sale, pepe e spezie; cotto tenero a salsa ridotta, servitelo.

9. **Fegato e coratella d'agnello fritti alla borghese.** — Prendete il fegato netto dal fiele, il cuore e polmoni; tagliate il fegato ed il cuore a fettine, la milza ed i polmoni; fateli bollire nell'acqua salata per 5 minuti, quindi tagliateli anche a fettine; avrete 2 ettogrammi di burro bollente in padella sul fuoco; gettate in esso il fegato ed il cuore infarinati, e, fritti un po', aggiungetevi la coratella e fatela friggere scuotendo la padella; il tutto ben abbronzito e tenerello, mettetevi un po' di sale, pepe, spezie, il sugo d'un limone e servite caldo.

ARTICOLO 14

DEL MAIALE E DEL CINGHIALE

1. AVVISO. — La carne del maiale dagli 8 ai 12 mesi, nè troppo grassa, nè troppo magra, ed usata moderatamente è un eccellente mangiare; essa è una

delle carni più nutritive e sapporite, però un po' riscaldante e difficile a digerirsi; essa serve a condire varie sostanze alimentari. Il maiale fresco dell'aprile sino a tutto agosto non è buono e fa male. Si possono però adoperare in ogni stagione per condimento il lardo, la ventresca, lo strutto salati, come sono pure buonissimi il salame, il presciutto benchè un po' riscaldanti e pesanti allo stomaco.

La carne del maiale si cucina quasi in ogni modo come quella di vitello, sia arrostita che stufata.

2. **Costolette di maiale sulla gratella e panate.** — Prendete 6 costolette di porco, tagliatele spesse un dito, levate loro un po' l'osso; schiacciate leggermente, marinatele con olio, pepe, sale, il sugo d'un limone od aceto, oppure, senza marinarle, ungetele soltanto di burro; poste sulla gratella su brace ardente, fatele abbronzire da ambe le parti; cotte, non più rosse nel mezzo, servitele con salsa sopra (Vedi N. 16, salse). Potete, dopo averle marinate o al naturale, intingerle nell'uovo sbattuto, avvoltolarle nel pane, friggerle in padella con burro, e, non più rosse nel mezzo e di bel color dorato, servirle con sugo di limoni.

3. ***Sautés* di maiale fresco ai tartufi neri.** — Pulite dai nervi e dalla pelle un filetto di maiale; tagliatelo a fette spesse due dita; schiacciatele un poco; poste in tegghia con burro, fatele colorire da ambe le parti a fuoco ardente; aggiungetevi un cucchiaio di farina e, appena fritta, versate mezzo bicchiere di vino di Madera o Malaga ed un bicchiere di brodo od acqua, un po' di sale, pepe, prezzemolo trito, il sugo di un limone, più 30 grammi di tartufi neri o bianchi purchè buoni, netti e tagliati a fette: cotte tenere le fette a salsa ridotta, ponetele sul piatto con sopra la di che salsa.

Le costolette si fanno anche allo stesso modo.

4. ***Lonza* di maiale arrostita o stufata,**

guernita. — Prendete un pezzo di *lonza* di maiale, forbitela e fatela cuocere come si è detto pel vitello a N. 14, oppure fatela alla *braise* come si è detto pel vitello a N. 28, aggiungendo alla sua cottura un bicchiere di vino bianco; del resto finitela allo stesso modo e servitela con all'intorno delle cipolline cotte o con *choucroute* (Vedi N. 5 ed 8, guerniture).

Le cervelle ed il fegato si cucinano come quelli di vitello.

5. **Del porcellino e del cinghialetto da latte arrostito o stufato**. — Ambidue sono eccellenti, ma poco nutritivi e mucilaginosi e di difficile digestione. Il cinghialetto ed il porcellino devono essere grassotti e uccisi da qualche giorno perchè siano servibili. — Avrete un porcellino o cinghialetto, rendetelo bianco con acqua calda e raschiandogli i peli; sventratelo, marinatelo con olio, aceto, cipolle, carote, timo, lauro, prezzemolo, pepe, spezie e sedano; il tutto ben mescolato e lasciato così per 24 ore, fatelo cuocere allo spiede legandolo all'asta e inviluppandolo in carta unta per 2 ore circa a gran fuoco, bagnandolo di tanto in tanto con burro fuso; cotto tenero ma non secco, nettatelo e servitelo con crescione in insalata. Potete anche porlo in una navicella con la verdura già usata per marinarlo, più 2 ettogrammi di lardo, farlo rosolare, versarvi due bicchieri di vino bianco, altrettanto di brodo od acqua, un po' di sale e farlo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra e cotto tenero a salsa ridotta, tagliarlo e servirlo con salsa fatta col sugo della sua cottura (Vedi N. 14 e 17, salse).

6. **Del cinghiale.** — Il cinghiale giovine, grasso, nutrito di ghiande all'aria aperta, ucciso dopo una lunga corsa, è migliore del porco, e più riscaldante e pesante allo stomaco: si cucina in ogni modo come il porco.

ARTICOLO 15

DELLA LEPRE E CONIGLIO E LORO QUALITÀ

1. **Della lepre e coniglio e loro qualità.** — La lepre ha la carne rossa e molto nutritiva; la lepre di montagna o collina è migliore di quella della pianura, e, uccisa giovane dai 4 agli 8 mesi, è un eccellente mangiare; più vecchia ha la carne dura ed asciutta. Appena uccisa, sventratela, riempitela di carta, cucitela e conservatela sotto la pelle dai 2 ai 5 giorni in luogo fresco; spellatela, tagliatele le gambe, nettatela e lavatela bene e fatela in pezzi secondo l'uso che desiderate farne; posti in terrina, marinateli con olio, aceto, sale e pepe e 2 cipolle, un po' di carota e sedano netti e tagliati, e lasciateli così per 12 ore circa.

La carne di coniglio è pur buona, ma assai inferiore a quella di lepre. Il coniglio ha la carne bianca ed è migliore se è nutrito di grani, cavoli, carote, all'aria aperta.

2. **Arrosto di lepre in tegame o allo spiede.** — Prendete la metà d'una lepre; nettata e marinata, rompetele l'osso della coscia e acconciatela a forma di ranocchi, cucitela con filo spago; lardellate la coscia come si è detto pel vitello (Vedi N. 17, vitello), coprite la schiena di fette di lardo sottilissime, inviluppatela in carta unta, attaccatela allo spiede; posta a fuoco forte, fatela cuocere umidendola con burro di tanto in tanto; cotta tenera, non più rossa nel mezzo,

nettatela e servitela col crescione all'intorno fatto in insalata — Potete pure arrostirla in tegame con burro, lardo, sale e la verdura della sua marinata (Vedi sopra, N. 1) e con fuoco sotto e sopra o, meglio, al forno, spruzzandola di tanto in tanto con brodo od acqua. Quando sia tenera, tagliatela e servitela.

Il coniglio si arrostisce allo stesso modo.

3. ***Civet* di lepre con cipolline alla casalinga.** — Mondate 6 cipolle, tritatele con 2 ettogrammi di lardo ed un po' di prezzemolo; poste in tegame con 2 ettogrammi di burro e 40 grammi di farina, fatele colorire; aggiungetevi la lepre tagliata a pezzi grossi come uova, più il sangue, cuore e fegato netto dal fiele; fate friggere rimestando; versate mezzo litro di buon vino barbera, un po' di brodo od acqua, sale, pepe, spezie, un po' d'aceto e 30 grammi di zucchero; fate cuocere il tutto con fuoco sotto e sopra finchè la carne sia tenera e la salsa ridotta; posta sul piatto, guarnitela con cipolline cotte (Vedi N. 8, guerniture) e servitela. — Nelle piccole case con una lepre si fanno due piatti, le coscie in arrosto ed il restante in *civet*. — Il *civet* di coniglio si fa allo stesso modo.

4. ***Saulés* di lepre in salmì al vino di Malaga.** — Prendete la carne delle coscie ed i filetti della schiena d'una lepre; snervati, tagliati a filetti lunghi, larghi e spessi due dita, schiacciati leggermente, poneteli in tegghia con burro fuso e 60 grammi di tartufi neri, netti e tagliati a soldi. Prendete il restante della lepre, ossa e carne, tagliatelo a pezzi; posti in tegame con 3 cipolle, un po' di lardo, prezzemolo trito ed un po' di burro, fateli rosolare; aggiungetevi 30 grammi di farina e, fritta un po', versate due bicchieri di vino di Malaga, un po' di brodo od acqua, sale, pepe e spezie; fate cuocere finchè la carne sia tenera ed a salsa ridotta. Ponete la tegghia coi

filetti su fuoco ardente e friggeteli bene d'ambe le parti; cotti non più rossi nel mezzo, spolverizzateli di sale e aggiungetevi mezzo bicchier di vino di Malaga e lasciatelo ridurre a sciroppo. Ponete sopra un piatto il primo intingolo fatto colle ossa e carne e la sua salsa; ponetevi sopra i filetti in corona con frammezzo dei crostini di pane fritti nel burro e fettine di lingua salata; nel mezzo collocate i tartufi e servite caldo.

5. **Stufato di lepre o leprotto alla borghese.** — Ponete in tegame 4 cipolle tagliate a fettine, fatele colorire con burro abbondante ed un po' di lardo raschiato; aggiungetevi la lepre o leprotto tagliato a pezzi; un po' colorito, versatevi sopra un bicchiere di vino bianco, un po' di sale, pepe e spezie, e fatelo cuocere adagio finchè sia tenero, umidendolo d'acqua o brodo se fa d'uopo, e servitelo.

Lo stufato di coniglio si fa alla stessa maniera.

6. **Coniglio alla *poulette* all'uso di famiglia.** — Avrete un coniglio marinato (Vedi sopra, N. 1); tagliato a pezzi, posto in tegame con 3 cipolle, un po' di prezzemolo trito, 2 ettogrammi di burro, fatelo friggere di bel color biondo mescolandovi un po' di farina bianca; aggiungetevi due bicchieri di vino bianco, un po' di brodo od acqua, sale, pepe, spezie, e fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra finchè sia tenero; sgrassatelo; sbattete 3 rossi d'uova con un po' d'acqua; versateli nel tegame senza lasciar bollire l'intingolo, scuotete finchè questo sia ridotto e servite.

7. **Leprotto alla cacciatora.** — Spellate e sventrate un leprotto, tagliatelo a pezzi. Ponete nella padella sul fuoco 2 ettogrammi di burro, 4 cipolle tagliate a fette e friggetele bionde. Gettatevi entro il leprotto prima infarinato; fritto un poco, bagnatelo con un po' di vino od acqua ed aceto; fatelo cuocere tenero, e, giusto di sale e spezie, servitelo.

ARTICOLO 16

DELLA SELVAGGINA A PENNE

DELLA CACCIAGIONE (*gibier*).

1. *Introduzione.* — Alla cacciagione grossa, appena uccisa, levate le budella ed il gozzo, mettete nel ventre della carta asciugante, fuorchè alle beccacce. La cacciagione si conserva in luogo fresco per 2 giorni se di estate, e 6 se d'inverno, più o meno, secondo il grado di calore ove si tiene; si conserva ancor meglio se, appena uccisa, sventrata, raffreddata, s'inviluppa in un pannolino e si pone nel carbone pesto o nel fru-mento. La cacciagione troppo frolla diviene ripugnante ed indigesta. La miglior stagione per la selvaggina è l'autunno. La cacciagione arrostita si digerisce assai facilmente.

2. **Beccacce arrostite allo spiede.** — La beccaccia è uccello di passaggio ed ha le carni assai gustose.

Prendete una beccaccia frolla ma non colla pancia nera; nettatela come si è detto al N. 1, volaglia; tagliatele le gambe, raccorciatele le coscie, spolverizzatela di sale; copritela d'una lunga, larga e sottile fetta di lardo; legatela con filo spago, infilzatela nello spiede, inviluppatela d'un foglio di carta unta; posta sul girarrosto al fuoco ardente, fatela cuocere bagnandola di tanto in tanto con burro fuso; quando sia tenera, non più rossa nel mezzo e col lardo colo-

rito, nettatela, tagliatela in 5 parti, cioè 3 dello stomaco e 2 delle coscie, servitela con crostini di pane farciti (Vedi N. 33, guerniture). — Si arrostiscono pure le beccacce in tegame con fuoco sotto e sopra, bagnandole d'acqua se fa d'uopo e si servono allo stesso modo.

3. **Beccacce al risotto con tartuffi.** — Preparate e fate cuocere in ogni modo, come sopra N. 2, una o due beccacce; tagliatele e servitele sopra un buon risotto (Vedi N. 23, zuppe). Nel caso abbiate cotte le beccacce in tegame potete, dopo averle poste sul risotto, versare sopra ad esse la propria salsa.

4. **Del beccaccino o beccaccini arrostiti allo spiede od in tegame.** — Il beccaccino grosso è detto sciacora, il mezzano beccaccino reale ed il più piccolo beccafico; mangiati arrostiti sono un eccellente boccone.

Nettate, come si è detto della volaglia (Vedi N. 1), 6 beccaccini; infilzate il becco attraverso le coscie; copriteli ciascuno con una sottile fetta di lardo salato; legati con filo spago, infilzateli tutti fermi sullo spiede (Vedi sopra N. 2); fateli cuocere a gran fuoco; cotti al punto, non più rossi nel mezzo, col lardo ben colorito, levateli, nettateli, poneteli sul piatto con 6 crostini (Vedi N. 33, guerniture) e serviteli. — Invece di arrostirli allo spiede, potete metterli in tegame con burro e sale, facendoli cuocere con fuoco sotto e sopra e spruzzandoli con un po' d'acqua, se fa d'uopo; cotti teneri, servirli coi crostini o sopra un risotto od una polentina (Vedi N. 14, composti, e N. 23, zuppe).

5. **Della pernice e sue diverse specie.** — La pernice detta volgarmente gaia è la più grossa; di color cenere, con un collarino nero e bianco, è la più preziosa ed ha le carni più bianche: v'ha la pernice grigia detta starna: sono ambedue ricercatissime

attesa la loro finezza; prendendole all'autunno, grassotte, se giovani, si conoscono poichè hanno una penna bianca sulla punta delle ali. I maschi vecchi si conoscono dagli sproni che hanno duri come quelli del gallo; le femmine hanno la pelle dura.

6. **Pernice arrostita o stufata alla *braise*.** — Nettate una bella pernice (Vedi volaglia, N. 1), frolla; preparata lardata, fatela cuocere allo spiede od in tegame come si è detto sopra; servitela tagliata con salsa o con guernitura di crescione e di crostini fritti nel burro.

7. **Perniciotto, quaglia o tordo arrosto per ammalati.** — Prendete un perniciotto, o quaglia, o tordo; spennatelo, abbrustiatelo sulla fiamma per toglier ad esso la peluria, sventratelo, lavatelo; tagliate le gambe, raccorciate le coscie; cucito, posto in tegamino di terra con un ettogramma di burro fresco, fatelo rosolare, spolverizzatelo di sale e spruzzatelo d'acqua o di brodo; fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotto tenero, servitelo con una fettina di pane arrostita nel burro della sua stessa cottura.

8. **Quaglie arrostite allo spiede od in tegame.** — Le quaglie migliori sono quelle di vigna, prese in autunno e grassotte; quelle che si tengono in gabbia sono meno gustose. — Prendete 8 belle quaglie di vigna; spennatele; levate loro il gozzo per di dietro il collo senza creparlo; sventratele, abbrustiatele infilzandole in una asticciuola e passandole sopra una fiamma; pulitele, tagliate a metà le gambe, spolverizzatele di sale; tagliate 8 fettine di lardo larghe da poter inviluppare le quaglie, ed altrettante foglie di vite della stessa grandezza; inviluppate le quaglie colla foglia sullo stomaco ed il lardo sopra; legatele con un filo spago, infilzatele ben ferme nello spiede; postele sul girarrosto con fuoco ardente, bagnatele di

tanto in tanto con un po' di burro fuso; cotte d'un bel color dorato, non più rosse nel mezzo delle coscie, nette dal filo, poste sul piatto con sotto dei crostini abbrustoliti sulla gratella e bagnati nel burro caduto nella leccarda, servitele. — Preparate nello stesso modo, si arrostiscono in tegame con burro e sale come il perniciotto (Vedi N. 6).

9. **Quaglie braciate (*braisées*) alla *financière*.** — Nettate e cucite con filo spago 8 belle quaglie come sopra, N. 8; poste in tegame con un ettogramma di burro, altrettanto di lardo raschiato, un po' di cipolla, carota, sale e pepe, fatele rosolare; bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Madera e due di brodo, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra; cotte tenere, servitele con una *financière* (Vedi N. 29, guerniture) fatta col sugo della loro cottura.

10. **Tordi (grive) arrostiti allo spiede od in tegame.** — Il tordo è uccello di passaggio nell'autunno; grassotto, sa di ginepro, è eccellente. — Avrete 8 bei tordi grassotti di vigna; spennateli, abbrustiateli, sventrateli per di sotto alla coscia; ben netti, tagliate loro le gambe; inviluppati nel lardo con la foglia di vite, fateli cuocere allo spiede od in tegame, come s'è detto sopra a N. 8 per le quaglie, e serviteli con 8 crostini fatti nella salsa delle budella estratte (ventriglio) (Vedi N. 33, guerniture).

11. — **Vari uccelletti arrostiti e guerniti alla bergamasca.** — Avrete degli uccelletti come passeri, merli, stornelli od altri; netti bene come le quaglie (Vedi N. 8, quaglie), arrostiteli in tegame con burro, sale ed un po' di lardo raschiato e fateli cuocere con fuoco sotto e sopra spruzzandoli d'acqua, se fa d'uopo; cotti teneri, sugosi, serviteli col sugo della loro cottura sopra una polentina (Vedi N. 12, composti) o sopra un buon risotto (Vedi N. 23, zuppe).

12. **Arzagola (*sarcelle*) o pollo d'acqua arrostito.** — L'arzagola rassomiglia ad una piccola anitra, si nutre di pesce come il pollo d'acqua, epperciò è concesso il mangiarla di magro. — Avrete un'arzagola spennata, sventrata, abbrustiata; lavatela; tagliatele la testa e le gambe, arrostitela in tegame con burro, cipolle e sale; cotta tenera, servitela con guernitura di cipolline (Vedi N. 8, guerniture). — Lo stesso fate del pollo d'acqua.

ARTICOLO 17

DELLA VOLAGLIA

Introduzione. — La volaglia è molto usata in cucina, attese la bontà e finezza delle sue carni bianche; si cucina in diverse maniere, è facile a digerirsi e conviene a tutti, ai giovani, ai vecchi e agli ammalati.

1. **Modo di preparare la volaglia prima di cucinarla.** — Uccidete polli, galline, piccioni, ecc., tagliando l'arteria sotto il collo; levate subito le budella, il gozzo e ponete in luogo di questi della carta asciugante ed un po' di sale; perchè diventi frolla la carne mettete l'animale in luogo fresco, se piccolo da 12 ore a 30 in estate e 48 d'inverno, se grosso dai 2 a 3 giorni d'estate e sino a 6 d'inverno, secondo il grado di calore del luogo ove si tiene; spennate bene

il volatile senza squarciare la pelle; abbrustiatelo su fiammella di carta o meglio di carbone per togliere la pelurie: staccate la coratella col dito e fatela uscire per di sotto senza guastarla; ben lavato, forbitelo come la selvaggina a penne. — Le anitre ed oche si puliscono allo stesso modo. — Alle beccacce, beccaccini e tordi non si leva il gozzo, ma si sventrano soltanto per di sotto ad una coscia in modo che non si conosca.

2. **Anitra braciata (*braisée*) con cipolline.** — L'anitra (*canard*) è un uccello anfibio, il quale, benchè inferiore al pollame, tuttavia ben nutrito, tenuto nelle acque correnti o risaie, giovine, grasso, forma un buon alimento.

Prendete una bella anitra giovine, grassa, che sia giustamente frolla; nettatela come si è detto sopra al N. 1; tagliatele la testa e le gambe; cucita di bella forma, mettetela in tegame con 2 cipolle nette e tagliate, un ettogramma di burro, 30 grammi di lardo raschiato, sale, pepe una foglia di lauro; fate rosolare il tutto a gran fuoco, aggiungetevi due bicchieri di brodo od acqua, uno di vino bianco ed uno d'aceto; fate cuocere con fuoco sotto e sopra finchè sia tenera a cottura ridotta; posta sul piatto, tagliata in 10 pezzi, cioè cinque dello stomaco, quattro delle coscie ed una della schiena servitela guernita di cipolline (V. N. 8, guerniture) con sopra il sugo della sua cottura. — Se volete servirla col riso non mettete del vino o dell'aceto per cuocerla.

3. **Anitrini (*canetons*) arrostiti allo spiede od in tegame.** — Avrete due anitre giovani, grassotte; nettatele bene come si è detto sopra; tagliate ad esse la testa e le gambe, lavatele bene, cucitele di bella forma, spolverizzatele di sale, copritele con una fetta di lardo larga e sottile, legatele con filo

spago; poste allo spiede, fatele cuocere a fuoco forte bagnandole di tanto in tanto con burro fuso; cotte tenere, di bel color dorato, non più rosse sotto le coscie, nette dal filo, tagliate in 8 pezzi, cioè 3 dello stomaco, 4 delle coscie ed un della schiena, servitele guernite di crescione. — Si arrostiscono in tegame come sopra N. 2, ma senza vino e aceto.

4. ***Sautés* d'anitra in salsa *Robert*.** — Nettate un'anitra frolla (Vedi sopra N. 1); tagliatela in 10 pezzi, cioè 4 dello stomaco, 4 delle coscie, 2 della schiena; posti in tegame con burro, una cipolla trita, 30 grammi di lardo, fateli rosolare a fuoco forte, bagnateli con mezzo bicchiere d'aceto, un po' di brodo od acqua, sale e pepe; fateli cuocere con fuoco sotto e sopra; cotti teneri a salsa ridotta, poneteli sul piatto; fate col loro sugo la salsa *Robert* (Vedi N. 17, salse); versatela sopra e serviteli. — Se volete servirli col riso o con qualche *purée* non mettete dell'aceto. — I *sautés* dell'oca si fanno allo stesso modo.

5. **Oca braciata (*braisée*) all'inglese salsata.** — Nettate bene un'oca frolla (Vedi volaglia, N. 1), ponetele entro la pancia 2 cipolle con un po' di prezzemolo, un ettogramma di lardo 10 foglie di salvia triti, un po' di sale e pepe; raccorciate le coscie, tagliate la testa e le gambe, cucitela di bella forma; fatela cuocere in una braciera, in ogni modo come si è detto sopra, N. 2, per le anitre, aggiungendovi di tanto in tanto un po' d'acqua o brodo; cotta tenera a cottura ridotta, di un bel color dorato, tagliata in 16 pezzi, cioè 8 dello stomaco, 6 delle coscie e 2 della schiena, servitela con la salsa fatta col sugo della sua cottura (Vedi N, 18 e 22, salse). — L'oca si arrostisce pure allo stesso modo che si è detto per le anitre (Vedi sopra N. 3).

6. **Oca farcita alla novarese.** — Tritate 3 et-

togrammi di coscia di vitello pulita dai nervi, 2 ettogrammi di lardo, una cipolla, un po' d'aglio, prezzemolo, sale, pepe e spezie, tutto bene fino; unitevi 1 ettogramma di riso. Avrete un'oca ben nettata come s'è detto sopra, N. 5; empitela della suddetta farcia, forbitela e fatela cuocere allo stesso modo, ma senza vino (Vedi sopra, N. 5); cotta tenera, tagliatela e servitela con un buon risotto fatto col sugo della sua cottura (Vedi zuppe, N. 23).

7. ***Sautés* d'oca alla *purée* di pomidoro.** — Ben nettata un'oca (Vedi volaglia, N. 1), tagliatela in 16 pezzi; disossati un po', poneteli in tegame con 1 ettogramma di lardo trito con 2 cipolle ed un po' di prezzemolo, 1 ettogramma di burro fuso, un po' di sale e pepe; fateli rosolare a gran fuoco spruzzandoli con un po' d'acqua o brodo, aggiungendovi 6 bei pomidoro pelati, netti dalle parti dure e dai semi e tagliati a pezzi; fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; il tutto, cotto tenero, servitelo di buon gusto.

8. **Cigno braciato in salsa piccante.** — Il cigno si fa diventare frollo e si cucina come le anitre e le oche. — Fate cuocere un cigno come s'è detto sopra, N. 2, per l'anitra, oppure farcitelo e cuocetelo come l'oca (Vedi sopra, N. 5) e servitelo con una salsa piccante, fatta col sugo della sua cottura (Vedi N. 13, salse).

9. **Gallina faraona (*pintade*) arrostita o stufata.** — La carne della gallina faraona è rossiccia, d'un gusto tendente a quello della selvaggina; la gallina faraona giovane è un eccellente mangiare. — Essa si cuoce in arrosto o stufata alla *braise* e, arrostita, si serve col crescione in insalata, e, alla *braise*, col riso o *choucroute* (Vedi N. 5, guerniture).

10. **Gallinetta faraona arrostita per ammalati.** — Nettate (Vedi volaglia, N. 1) una gallina

faraona giovane; cucitela, tagliatele le gambe; posta in tegame di terra con un ettogramma di burro fresco, un po' di sale, fatela rosolare, spruzzandola di tanto in tanto con acqua o brodo; finitela di cuocere con fuoco sotto e sopra; cotta tenera, servitela col sugo della sua cottura sgrassato.

11. ***Sautés* di gallinette faraone ai tartufi.** — Nettate due galline faraone giovani; tagliatele in sei parti e date loro bella forma disossandole un po'; poste in tegghia con burro, sale, fatele rosolare a gran fuoco; bagnatele con mezzo bicchiere di vino di Madera, più uno di brodo e fatele cuocere tenere; mischiatevi 60 grammi di tartufi bianchi, netti e tagliati, il sugo di un limone, un po' di prezzemolo trito e servitele.

12. **Pollo d'India, tacchino o gallinaccio, arrostito allo spiede od in tegame.** — Nettate bene un grassotto e giovane pollo d'India (Vedi volaglia, N. 1); tagliate le gambe, raccorciate le coscie; cucito di bella forma, steccategli bene il petto e le coscie con pezzetti di lardo tagliati grossi come una penna da scrivere e lunghi tre dita; infilzato nello spiede, legato fermo, inviluppato con un foglio di carta unta con sale, ponetelo sul girarrosto a fuoco forte da principio, bagnatelo di tanto in tanto con burro fuso, e, divenuto ben colorito, diminuite il fuoco e finite di cuocerlo; tenero, non più rosso nel mezzo delle coscie, d'un bel color dorato, levate la carta, tagliatelo a fette sottili in più gran numero che potete secondo la grossezza del pollo; disossatele dando ad esse bella forma; poste sul piatto, guernite di crescione in insalata o di crostini di pane fritti nel burro con un po' di sugo ridotto, servite. — Si arrostisce in tegame con burro e sale, e con fuoco sotto e sopra spruzzandolo d'acqua o brodo, o, meglio, al

forno, e si serve allo stesso modo. — Se prima di arrostirlo allo spiede si pone sopra al pollo una larga fetta di lardo che l'inviluppi, o, arrostito in tegame, si pone anche un po' di lardo, la sua carne resterà più sugosa e di buon gusto.

13. **Pollo d'India farcito alla russa con salsa.** — Nettate un bel pollo d'India (Vedi N. 1, volaglia), disossategli il petto; prendete quindi 4 ettogrammi di coscia di vitello priva dai nervi, 2 ettogrammi di lardo, un po' d'aglio e prezzemolo; tritate il tutto fino, pestatelo nel mortaio aggiungendo 3 uova intere, un ettogramma di burro, quanto un uovo di mollica di pane umidita appena nella panna, un po' di sale, pepe, spezie, noce moscata, mezzo bicchiere di rhum; finito di pestare il tutto, passatolo al setaccio o non, unitevi un ettogramma di tartufi neri pelati e di cetriuoli all'aceto, tagliando ogni cosa a dadi grossi come nocciole; il tutto ben unito, empitene il pollo; cucito questo di bella forma, postolo in una braciera o navicella di sua giusta grandezza con 2 cipolle, un po' di carota, di sedano, 2 foglie di lauro, un ettogramma di lardo raschiato, altrettanto di burro, un po' di sale, fatelo rosolare a fuoco forte, bagnandolo con mezzo litro di vino bianco con altrettanto di brodo od acqua; fatelo in seguito cuocere adagio con fuoco sotto e sopra. Quando il pollo sarà cotto tenero, a cottura ridotta, di bel color dorato, tagliatelo a fette e servitelo con una salsa fatta col sugo della sua cottura (Vedi N. 3 e 21, salse). — Invece del tacchino potete farcire qualunque volaglia e servirla con qualche salsa di vostro gusto.

14. **Pollo d'India braciato al riso.** — Nettate un pollo d'India (Vedi N. 1, volaglia), piegate le gambe, cucitelo di bella forma; posto in una casseruola di giusta grandezza con 3 cipolle, 1 carota ed un poco

di sedano, netti e tagliati, 2 ettogrammi di burro, un po' di lardo, fatelo rosolare a fuoco forte, bagnandolo con un litro d'acqua, aggiungendo un po' di sale e pepe; e fatelo in seguito cuocere con fuoco sotto e sopra o meglio al forno; cotto tenero a cottura ridotta, di bel color dorato, ponetelo in un altro tegame con un po' del suo sugo e tenetelo al caldo; allungate con acqua o meglio con brodo la sua cottura affine di cuocere in essa la quantità di riso che desiderate, e che, cotta al punto, acconcierete di buon gusto (Vedi N. 23, zuppe) (se v'aggiungete dei tartufi bianchi resterà migliore). Tagliate il tacchino, disponetelo sopra il riso e servite. — Invece del pollo d'India potete usare un cappone o altra volaglia.

15. **Pollo d'India alla lombarda.** — Nettate un bel giovine pollo d'India (Vedi volaglia N. 1), levatene il filetto, fatene 8 pezzi dando loro la forma di costolette; privi dai nervi e pellicola, intingeteli nell'uovo sbattuto con sale e pepe; ravvolti nel pane grattugiato, poneteli su tegghia con burro fuso. Tagliate quindi le gambe al pollo, disossate le coscie, riempitele di una farcia fatta come si è detto sopra, N. 13; cucitele dando loro la forma di piccoli prosciutti e fatele cuocere col resto del pollo come si è detto sopra al N. 13 pel pollo d'India; cotte, tagliatele a fette; poste sul piatto, versatevi sopra la salsa (Vedi sopra, N. 13). Ponete sopra i filetti, che avrete fatti cuocere teneri, sugosi e di bel color dorato e servite caldo. — Si può servire separatamente coscie e filetti con diversa salsa ed avrete due piatti.

16. **Cappone in salsa veneziana.** — Nettate un bel cappone (Vedi N. 1, volaglia), grasso, bianco; rompetegli un po' l'osso dello stomaco, aggiustatelo, cucitelo di bella forma; posto un momento nell'acqua bollente, levatelo, fregatelo con un po' di burro o

lardo e con mezzo limone, ponetegli una sottile fetta di lardo sullo stomaco, inviluppatelo con un foglio di carta ben unta; legato, posto in tegame di sua giusta grandezza, versategli sopra dell'acqua fredda finchè lo copra; mettetevi un po' di sale, fatelo cuocere adagio a punto, cioè fino a che ceda sotto la pressione delle dita (troppo cotto perderebbe del suo sapore); tratto fuori, nettato e tagliato, posto sul piatto con sopra la salsa veneziana, fatta col brodo ridotto (Vedi N. 11, salse), servitelo.

17. **Cappone arrostito allo spiede od in tegame.** — Preparate un cappone e arrostitelo allo spiede od in tegame allo stesso modo che si è detto pel pollo d'India (Vedi sopra, N. 12) e servitelo con insalata di crescione.

18. **Cappone braciato guernito alla *financière*.** — Preparate e fate cuocere un bel cappone come si è detto sopra, N. 14, pel pollo d'India; tagliato, servitelo guernito d'un intingolo alla *financière*, oppure di sparagi o di fagiuolini (Vedi N. 10, 12 e 29 guerniture).

19. **Pollanca lessata, decorata alla *lorgnette*.** — Preparate e fate cuocere una bella pollanca come si è detto sopra numero 16 pel cappone. Pelate quindi 8 cipolline grosse come noci, tagliatele in due per traverso, fatele cuocere un po' con acqua e sale; poste sopra un piatto, formatene tanti anelli; tritate o pestate un po' di prezzemolo, due acciughe, un po' di cerfoglio e un rosso d'uovo cotto duro; passate il tutto al setaccio, unitegli mezzo cucchiaio d'olio ed uno di aceto, un po' di sale e pepe, empitene gli anelli delle cipolline. Ponete la pollanca cotta, netta, bianca, intera o tagliata sul piatto, guernitela coi suddetti anellini, versatevi sopra un po' del suo brodo col sugo di due limoni e servitela.

20. **Pollanca lessata alla *ravigote*.** — Preparate e fate cuocere una pollanca come s'è detto sopra al N. 16 pel cappone; tagliata a pezzi, posta sul piatto, versatele sopra una buona salsa verde fatta col suo brodo (Vedi N. 23, salse) e servitela — Potete servire in questo modo qualunque volaglia o selvaggina sì a piume che a peli.

21. **Pollanca arrostita o braciata, guernita.** — Arrostite e fate cuocere alla *braise* una pollanca come s'è detto sopra; N. 12 e 14, pel pollo d'India e servitela allo stesso modo.

22. **Filetti di pollanca decorati alla *suprème*.** — Nettate 4 pollanche (Vedi N. 1, volaglia), levate la pelle dello stomaco, distaccate i due filetti grossi e due filettini gentili; levate sottilmente la pellicola di sopra; umidite i grossi con un po' di bianco d'uovo e fate sopra ad essi a vostro gusto una bella decorazione, con fettine sottili di tartufi neri, lingua salata cotta e citrioli all'aceto: date la forma d'anelli ai filetti gentili; umiditi d'uovo, copritene 4 di tartufi neri triti fini e 4 di lingua salata pure trita; ponete tutti i filetti su tegghia con burro fuso. Fate con le coscie e carcame una salsa finita (Vedi N. 4, salse); aggiungetevi il sugo di un limone, un po' di prezzemolo trito e 30 *quenelles* fatti come a N. 60, zuppe. Posti i filetti a fuoco forte fateli cuocere; cotti nel mezzo, di bel color biondo, spolverizzati di sale, poneteli in corona sul piatto con tramezzo delle fette di lingua salata e di pane, fritte nel burro, della medesima forma dei filetti e in modo che i filetti gentili restino sopra; versate la salsa nel mezzo coi *quenelles* e servite.

23. **Coscie di pollanca farcite in salsa *périgueux*.** — Levate l'osso a 8 coscie di pollanca; fate un po' di farcia che basti per riempire le coscie, come si è detto sopra N. 13 pel pollo d'India; farcite

le coscie, cucite, poste in tegame, fatele cuocere come si è detto a N. 13 pel pollo e servitele con salsa *périgueux* fatta col sugo della loro cottura (Vedi N. 21, salse).

24. **Pollanca alla *chipolata*.** — Nettate bene una bella pollanca (Vedi N. 1, volaglia) preparata come il pollo d'India (N. 13). Fate quindi tondi come castagne 12 pezzi di carote, pulite 16 cipolline di uguale grossezza e fatele cuocere insieme con un po' di brodo od acqua, burro, sale, un pizzico di zucchero; cotti teneri a cottura ridotta, lasciateli raffreddare e aggiungetevi 16 castagne cotte abbrustolite. — Tritate 2 ettogrammi di coscia di vitello con un ettogramma di lardo, un po' di prezzemolo, pestate il tutto nel mortaio con due uova intiere, un po' di sale, pepe, rhum. Mischiate leggermente tutto questo colle cipolle, castagne e carote già cotte, ma non troppo; riempitene la pollanca, cucitela di bella forma; posta in tegame, fatela cuocere come si è detto a N. 13 pel pollo d'India, e servitela tagliata con salsa spagnuola fatta col sugo della sua cottura (Vedi N. 3, salse). — Potete farcire in questo modo qualunque volaglia.

25. ***Fricassée* di pollastri alla cavaliere.** — Nettate tre pollastroni (Vedi N. 1, volaglia), levate loro i filetti, come sopra, N. 22, con un pezzo dell'osso dell'ala insieme; steccatene due di lardo, ornatene due di tartufi neri e due di cetrioli; (l'ornamento si fa tagliando un po' il filetto per traverso, umidendo con bianco d'uovo e impiantando le fettine di tartufi od altro non più grosse d'un centesimo, in maniera da formare come le squame d'un pesce); fate lo stesso pei filetti, gentili. Tagliate quindi le gambe al pollo, levate l'osso delle coscie, fate due pezzi del carcame e ponetelo colle coscie in tegghia con burro fuso; fateli rosolare, mischiatevi 30 grammi di farina e, fritta un po', versate

un bicchiere di vino bianco, due di brodo od acqua, un po' di sale; coprite e fate cuocere finchè sia tenero; unite alla salsa 2 rossi d'uova sbattuti con un po' di acqua, il sugo d'un limone, un po' di prezzemolo trito, sale e pepe; fatela infittire sul fuoco senza lasciarla bollire. Poste le coscie sul piatto, passate la salsa alla stamigna, versatela sopra ed aggiungetevi i filetti che avrete fatti cuocere come si è detto sopra, N. 22, per la pollanca, più un tartufo nero grosso cotto nel vino e 8 creste di gallo cotte: il tutto va disposto sul piatto di bella forma.

26. ***Fricassée* di pollastri alla *béchamelle*.** — Nettate due pollastri (Volaglia, N. 1); posti in tegame con un po' di burro, sale, due bicchieri d'acqua o brodo fateli cuocere; cotti teneri, ma non troppo, tagliateli in 5 pezzi, cioè due dello stomaco, due delle coscie ed uno della schiena e riponeteli in tegame; versatevi sopra una salsa *béchamelle* (Vedi N. 5, salse) fatta col brodo e con fior di latte; bolliti un po', serviteli di buon gusto.

27. **Pollastri arrostiti allo spiede od in tegame, guerniti.** — Nettate 2 bei pollastri (Vedi N. 1, volaglia); tagliate le gambe, aggiustateli, cuciteli di bella forma, steccatene uno con lardo e l'altro copritelo d'una larga e sottile fetta di lardo; salati, legati con filo spago, aggiustateli sullo spiede; inviluppati con un foglio di carta unta, legati fermi, cuoceteli a fuoco forte bagnandoli di tanto in tanto con burro fuso; cotti teneri, non più rossi nel mezzo delle coscie, d'un bel color dorato, levateli; netti, tagliateli in 8 pezzi, cioè 3 dello stomaco, 4 delle coscie ed 1 della schiena e serviteli con del crescione fatto in insalata o con crostini di pane fritti. Ovvero arrostite i pollastri in tegame con burro, sale e con fuoco sotto e sopra o meglio al forno spruzzandoli di tanto in tanto con un

po' d'acqua finchè siano cotti teneri sugosi di color dorato, e serviteli come sopra.

28. **Pollastri braciati al riso od ai tagliatelli.** — Nettate due pollastri (Vedi N. 1, volaglia), date loro bella forma tagliandone le zampe vicino alle coscie e facendo entrare l'osso di queste sotto la pelle e cucendoli; posti in tegame con un ettogramma di burro, una cipolla, 30 grammi di lardo, un po' di carota, sedano e sale, fateli friggere di color biondo, bagnandoli di tanto in tanto con mezzo bicchiere di brodo od acqua; fateli poscia cuocere con fuoco sotto e sopra; cotti teneri a cottura ristretta, tagliateli senza dividere i pezzi; posti sul piatto, guerniteli d'un buon risotto o tagliatelli (Vedi N. 23, zuppe e 16, composti) o di una giardiniera, o di piselli, o alla *financière* (Vedi N. 3, 11 e 29, guerniture); staccate il loro sugo con un po' di brodo, versatelo sopra e serviteli.

29. **Pollastrina in bianco per gli ammalati.** — Avrete una bella pollastrina bianca, grassa, tenera, un po' frolla, nettata, lavata, cucita di bella forma; sbollentata un momento con acqua, fregatela bene con un po' di burro; inviluppatela nella carta bianca unta di burro; posta in tegamino con 2 bicchieri d'acqua fresca ed un po' di sale, fatela cuocere finchè sia tenera; tagliatela e servitela con un po' del suo brodo.

30. **Pollastrino o cappone arrostito per ammalati.** — Nettate e lavate un pollastrino tenero od un cappone; cucito, posto in tegamino di terra con un ettogramma di burro, un po' di sale, fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotto tenero, di color dorato, servitelo con sotto il suo sugo sgrassato.

31. ***Fricassée* di pollastro per ammalati.** — Fate cuocere un pollastro come s'è detto sopra N. 29 a cottura ristretta. Fate friggere 2 cucchiai da caffè di farina bianca con 30 grammi di burro; bagnatela

col brodo del pollastro e con mezzo bicchiere di latte e fiore e fatela bollire tramenando fin che resti liscia. Ponete il pollastro, tagliato in quattro, entro questa salsa, e, bollito un momento, servitelo giusto di sale e con il sugo d'un limone, se è permesso all'ammalato.

32. ***Sautés* di pollastrino in *épigramine* per ammalati.** — Nettate un pollastrino, levate i filetti dello stomaco; pelati, disossati, coll'osso dell'ala tagliato a metà, intingeteli nell'uovo sbattuto, con un po' di sale; ravvolti nel pane grattugiato, poneteli in tegamino con burro fuso. Staccate quindi le coscie, prive delle zampe, levate l'osso lungo e fate due pezzi della schiena; posto il tutto in tegame, fatelo rosolare; mischiatevi due cucchiarini di farina bianca e, fritta un po', bagnatela con un bicchiere di brodo od acqua, un po' di sale e fate cuocere adagio finchè sia tenero e a salsa ristretta. Ponete le coscie sul piatto coi filetti, che avrete fatti cuocere a fuoco dolce e ben coloriti d'ambe le parti; sgrassata la salsa, passata alla stamigna, versatela nel mezzo e servite.

33. **Pollastri alla milanese ai funghi freschi.** — Nettate due pollastri teneri; tagliati in due, disossati un poco, infarinateli; posti in tegghia con un ettogramma di burro, fateli biondeggiare d'ambe le parti; aggiungetevi 2 ettogrammi di piccoli funghi freschi, netti, lavati e tagliati a fettine, un po' di prezzemolo trito con un po' d'aglio, sale, pepe, 2 cucchiai d'aceto, un po' di brodo od acqua, e, bolliti 10 minuti, servite.

34. ***Sautés* di pollastri alla Marengo.** — Nettate 2 pollastri (Vedi N. 1, volaglia), tagliati in 6 parti, cioè 3 dello stomaco, 2 delle coscie ed 1 della schiena, più le ali ed il collo, puliti dagli ossicini e dalle gambe date loro bella forma levando l'osso superiore delle

coscie; posti in tegghia con 30 grammi d'olio, un ettogramma di burro, 2 cipolle, una carota, un po' di sedano, mondati e tagliati a fettine, fate biondeggiare il tutto; mischiate 20 grammi di farina bianca o meglio della salsa spagnuola (Vedi N. 3, salse), più 2 bicchieri di brodo od acqua, un po' di sale e pepe; fateli cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotti teneri i polli a salsa ridotta, poneteli sul piatto; sgrassate e passate al setaccio la salsa sola od anche colla verdura, versatela sopra e servite.

35. ***Sautés* di pollastri col riso, polenta o lattata.** — Preparate e tagliate 2 pollastri come a N. 34; posti in tegghia con un ettogramma di burro, un po' di sale, fateli rosolare; aggiungetevi una salsa spagnuola (Vedi N. 3, salse) oppure un po' di farina, bagnandola, dopo averla fritta un po', con del brodo, e fate cuocere; cotti teneri, serviteli sopra una polentina o risotto (Vedi N. 12 e 23, zuppe), ovvero con *purée* (Vedi N. 22 e 26, guerniture).

36 ***Sautés* di pollastri alla piemontese coi tartufi.** — Preparate e tagliate come sopra N. 34 due pollastri; posti in tegghia con un ettogramma di burro, fateli friggere adagio spruzzandoli con un po' di acqua, 2 cucchiai d'aceto, un po' di sale e pepe; cotti teneri, non più rossi nel mezzo delle coscie, di bel color dorato, aggiungetevi 2 ettogrammi di tartufi bianchi, netti, lavati, più un po' di prezzemolo ed aglio triti; lasciate bollire un poco aggiungendo acqua o brodo, se fa d'uopo, e servite.

37. ***Sautés* di pollastrini alla contadinesca.** — Nettate e tagliate 2 pollastrini come sopra N. 34 friggete quindi adagio in padella 4 cipolle tagliate a fette sottili con due ettogrammi di burro; divenute bionde, aggiungetevi i pollastri e friggeteli adagio cotti teneri, non più rossi nel mezzo delle coscie,

giusti di sale e pepe, serviteli. — Potete anche, quando sono un po' coloriti i pollastri, mettere 2 cucchiai di farina, e, fritta un po', bagnarla con mezzo bicchiere di brodo od acqua ed il sugo d'un limone od un po' d'aceto; cotti teneri e di buon gusto i polli in tale salsa, serviteli.

38. ***Sautés* di pollastri alla francese al vino di Madera.** — Tagliate 2 pollastri come sopra N. 34; posti in tegame o padella con 2 ettogrammi di burro, fateli friggere scuotendoli; divenuti di color biondo, mischiate mezzo cucchiaio di farina bianca, e, fritta un po', versatevi sopra mezzo bicchiere di vino di Madera, un bicchiere di brodo, più un ettogramma di tartufi neri pelati e tagliati a soldi, un po' di pepe, sale, prezzemolo trito ed il sugo di un limone; cotti teneri a salsa ristretta, serviteli.

39. ***Saulés* di piccioni alla monferrina.** — Nettate tre piccioni giovani (Vedi N. 1, volaglia); tagliati in 4 pezzi, netti un po' dagli ossicini, posti in tegame con una cipolla, mezza carota, un po' di sedano, tagliati a cordoncini lunghi due dita, un ettog. di burro, fateli cuocere adagio; divenuti di color biondo, mettete mezzo cucchiaio di farina; fritta un po' questa, aggiungete un bicchiere dibrodo od acqua, due cucchiai d'aceto, un po' di sale e pepe; cotti teneri i piccioni, serviteli.

40. ***Saulés* di piccione in salsa *rémolade*.** — Tagliate e mettete in tegame, come sopra a N. 39, 3 piccioni con un ettogramma di burro; fateli colorire sul fuoco d'ambe le parti; aggiungetevi una salsa *rémolade* (Vedi N. 13, salse) un po' allungata; cotti teneri, serviteli.

41. **Piccioni stufati con cipolline.** — Nettate, lavate e cucite di bella forma 3 piccioni oppure pollastri; posti in tegame con un ettogramma di burro,

30 grammi di lardo raschiato, 40 cipolline grosse come noci e forate dalla parte della radice; fateli rosolare, versatevi sopra 2 bicchieri di brodo od acqua, mezzo d'aceto, un po' di sale, pepe, un pizzico di zucchero, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra; cotti teneri a cottura ristretta, netti dal filo, tagliati in 4, serviteli colle cipolline all'intorno; invece delle cipolline, potete mettere delle rape tagliate a dadi.

42. **Piccioni alla *béchamelle* guerniti di patate.** — Netti tre piccioni, posti in tegame con un bicchiere d'acqua, altrettanto di fior di latte, un po' di sale, fateli cuocere adagio; cotti teneri, mischiate un po' di farina cotta (Vedi N. 2, salse) ed un po' di fior di latte; fateli bollire scuotendo il tegame affine di rendere unita e liscia la salsa; tagliate i piccion in quattro e poneteli sul piatto; passate la salsa alla stamigna, unite ad essa 30 patate cotte (Vedi N. 2, guerniture), il sugo d'un limone; giusta di sale, versatela all'intorno dei piccioni e servite. — Invece dei piccioni potete mettere dei polli.

43. **Piccioni arrostiti, braciati, guerniti.** — I piccioni si preparano e si arrostiscono tanto allo spiede quanto in tegame come i polli (Vedi sopra, N. 27); così pure si servono braciati (Vedi N. 28, pollastri) guerniti allo stesso modo.

44. **Piccioni sulla gratella in salsa alla *maître d' hôtel*.** — Nettate e tagliate in due 3 piccioni; marinateli per 2 ore con un po' d'aceto, olio, sale, pepe, mezza cipolla tagliata e prezzemolo trito; asciugati, umiditi di burro fuso, posti sulla gratella a brace ardente, fateli rosolare d'ambe le parti; cotti, non più rossi nel mezzo delle coscie, serviteli colla salsa alla *maître d'hôtel* (Vedi N. 16, salse). — Potete adoperare dei polli invece dei piccioni.

45. **Piccioni panati in salsa *Robert*.** — Ma-

rinate 3 piccioni come sopra, N. 44; asciugati, bagnateli nell'uovo sbattuto con 60 grammi di burro fuso, un po' di prezzemolo trito, sale, pepe e spezie; avvolti nel pane grattugiato, posti sulla gratella, fateli cuocere adagio; cotti non più rossi nel mezzo delle coscie, ben coloriti d'ambe le parti, posti sul piatto versatevi sopra la salsa *Robert* (Vedi N. 17, salse) e serviteli. — Fannosi allo stesso modo i pollastrini.

46. ***Ragoût* od intingolo di ventrigli, ale, testa ai funghi.** — Avrete dei colli, ale, ventrigli, fegati, nettati e tagliati; tritate delle cipolle poste in tegame con burro ed un po' di lardo trito, fatele biondeggiare; aggiungetevi i suddetti pezzi, dei funghi freschi, tagliati e fritti un po'; mettete della farina bianca, friggete ancora, quindi versatevi sopra del brodo od acqua, un po' di sale, pepe, il sugo d'un limone, od un po' d'aceto; cotto tutto adagio e tenero, servite. — Si può mettere dei cipollini invece dei funghi.

47. **Intingolo di piccioni o pollastri alla borghese.** — Mondate 30 cipolline grosse come noci, fate altrettanti pezzi della medesima grossezza di carote e di rape; posti in tegame con 2 ettogrammi di burro, fateli rosolare, aggiungetevi 2 piccioni o pollastri netti e fatti a pezzi, un po' di sale, pepe, spezie, un pizzico di zucchero; fateli friggere scuotendoli e spruzzandoli con un po' di brodo od acqua e qualche goccia d'aceto; cotti adagio e divenuti teneri, serviteli.

48. **Intingolo di piccione ai zuccottini.** — Nettate 3 piccioni (Vedi N. 1, volaglia); tagliati in quattro posti in tegame con mezza cipolla, un po' di prezzemolo, 60 grammi di lardo tritio, un ettogr. di burro, friggeteli un po'; aggiungetevi 20 zuccottini grossi come noci, netti dal gambo, raschiati e tagliati in due od in quattro; friggeteli di color biondo, scuotendo il

tegame; unite un po' di sale, pepe, un po d'acqua se fa d'uopo, il sugo d'un limone od aceto, coprite e finite di cuocerli adagio; divenuti teneri, serviteli. Invece dei zuccotti potete mettere delle patate o pomidoro pelati tagliati in quattro, netti dai semi e dalle parti dure.

ARTICOLO 18.

DEL PESCE D'ACQUA DOLCE

1. INTRODUZIONE. — La carne del pesce in generale è poco nutritiva e quella del pesce di mare è più nutritiva di quella del pesce d'acqua dolce. Il pesce che sta nell'acqua corrente od in alto mare è più prezioso di quello delle acque stagnanti, perchè quest'ultimo sente odore di melma. La carne del pesce ben cucinata è eccellente e si digerisce facilmente anche dagli ammalati.

2. **Anguilla arrostita allo spiede od in tegame.** — L'anguilla ha le carni bianche, assai gustose, ma è pesante allo stomaco a cagione del suo grasso nauseante, epperciò debbesi cercare di privarla il più che si può del grasso. Abbrustolite, nettate e marinate un'anguilla (Vedi N. 1, fritture magre); tagliata a pezzi lunghi tre dita, infilzatela con un'asticciuola e frammezzo ai pezzi d'anguilla mettete una fettina di pane,

una fetta di limone priva dalla scorza, una foglia di lauro; legata allo spiede attaccatela al girarrosto con fuoco forte, bagnandola di tanto in tanto con burro fuso; cotta di bel color dorato, spolverizzata di sale, nettatela e, posta sul piatto con sugo di limoni o con patate fritte (Vedi N. 23, fritture magre), servitela. — Per cuocerla in tegame si prepara allo stesso modo, ma invece d'infilzarla nell'asticciuola, infilzatela con una bacchettina di legno e, posta in tegame con sale e pepe, umidita di burro, fatela cuocere con fuoco sotto e sopra; cotta tenera, di bel color dorato servitela con insalata e con salsa alla *maître d'hôtel* (Vedi N. 16, salse).

3. **Anguilla stufata alla borghese.** — Nettate e lavate 2 acciughe, una cipolla, un po' di prezzemolo 30 grammi di capperi agretti; tritate il tutto fino; posto in tegame con un ettogramma di burro e fritto un poco, aggiungetevi 6 ettogrammi d'anguilla tagliata a pezzi lunghi tre dita stata nettata e marinata (Vedi N. 1, fritture magre); friggetela; come asciutta, mischiate mezzo cucchiaio di farina bianca e fatela friggere leggermente; rimestando, mettetevi mezzo bicchiere di vino bianco, un po' d'acqua, sale, pepe e spezie; fatela cuocere tenera a salsa ristretta, sgrassatela e servitela colla salsa. Se aggiungete 2 ettogrammi di funghi freschi, netti e tagliati a fette, resterà migliore.

4. **Filetti d'anguilla panati con salsa di pomidoro.** — Nettate e marinate un'anguilla (Vedi N. 1, fritture magre); spaccata in due per lungo, netta dalle reste, tagliatela a pezzi lunghi 6 centimetri; intrisi questi nell'uovo sbattuto con un po' di prezzemolo ed aglio triti, sale, pepe e spezie, ravvolti nel pane grattugiato, posti su tegghia o padella con burro fuso, fateli friggere adagio; cotti nel mezzo, ben co-

loriti d'ambe le parti, serviteli sul piatto con sotto la *purée* di pomidoro (Vedi N. 21, guerniture) oppure con dei funghi agretti e triti.

5. **Filetti d'anguilla alla piemontese.** — Preparate i filetti come sopra N. 4, infarinateli; posti su tegghia con burro fuso, friggeteli a gran fuoco; un po' coloriti, aggiungetevi un po' di prezzemolo ed aglio triti, 30 grammi di tartufi bianchi, mezzo bicchiere di vino di Madera, sale, pepe, il sugo di un limone; finite di cuocerli rivoltandoli adagio senza guastarli; poneteli in giro sul piatto colla salsa e serviteli.

6. **Anguilla in salsa ai capperi.** — Nettate e marinate un'anguilla di 6 ettogrammi (Vedi N. 1, fritture magre); piegatela in forma di cerchio fermandolo con un pezzo di legno; posta in tegame con un bicchiere d'aceto, due d'acqua, un po' di cipolla, carota, sedano, prezzemolo, netti e tagliati a fettine, sale e pepe, fatela bollire adagio per 20 minuti; nettatela e servitela con la salsa fatta col sugo della sua cottura sgrassata (Vedi N. 10, salse).

7. **Barbio fritto alla milanese con tartufi.** — Disquamate, sventrate e lavate 4 barbi di un ettogramma ciascuno, asciugateli, infarinateli; posti su tegghia con un ettogramma di burro fuso, friggeteli a fuoco forte; coloriti d'ambe le parti, non più rossi nel mezzo, spolverizzati di sale, poneteli sul piatto. Gettate nella tortiera un po' di prezzemolo trito con aglio, il sugo di un limone od un po' d'aceto, un ettogramma di tartufi bianchi netti, e tagliati a fette sottili, fate friggere un momento; aggiungendovi un po' d'acqua, sale e pepe, staccate tutto bene. Versate sopra i pesci e serviteli caldi.

8. **Barbio stufato alla casalinga in vari modi.** — Nettate 4 barbi come sopra al N. 7 e tagliateli in due per traverso; ponete quindi in tegame una

cipolla con un po' di prezzemolo triti fini, più un ettogramma di burro, friggete un poco; mischiate mezzo cucchiaio di farina e, fritta un po', aggiungetevi i pesci rimestando adagio; bagnateli con un bicchiere d'acqua ed il sugo di un limone od un po' d'aceto, sale e pepe, e finite di cuocerli; cotti teneri, serviteli. — Potete anche mettere a cuocere coi pesci dei funghi freschi triti, o dei pomidoro netti da buccia e semi.

9. **Carpione in salsa veneziana.** — Il carpione è quasi meglio un po' frollo che fresco; le sue carni sono rossicce. Se è d'acqua chiara, non troppo vecchio, fritto o graticolato (Vedi N. 17, fritture magre), è buon mangiare; ma se è d'acqua stagnante ha un odore ripugnante.

Avrete un carpione di 8 ettogrammi squamato, netto, marinato (Vedi N. 1, fritture magre): inviluppato in carta oliata, legato con filo spago, posto in navicella con una cipolla, un po' di prezzemolo, due bicchieri di acqua, uno di vino bianco e mezzo d'aceto, una foglia di lauro, un po' di sale e pepe; fatelo bollire per 15 minuti; posto sopra un piatto ovale e netto dalla carta, versategli sopra la salsa veneziana fatta col brodo della sua cottura (V. N. 11, salse) e servitelo. — Potete pur cuocerlo in tegame tagliato a pezzi.

10. **Carpione guernito alla marinara** (***matelote***). — Fate cuocere con vino bianco un bel carpione come sopra, N. 9. Avrete un'anguilla di 3 ettogrammi con altrettanto di tinche; nettatele (Vedi N. 1, fritture magre); ponete in tegame 2 cipolle tagliate a dadolini, friggetele bionde con un ettogr. di burro, aggiungetevi l'anguilla e tinca tagliate a pezzi grossi come noci; fritte un po', mettete un cucchiaio di farina, rimestate leggermente; versatevi sopra mezzo litro di buon vino nero, sale, pepe e spezie, e fate cuocere a salsa ristretta. Ponete il carpione cotto sul piatto ovale,

guernitelo coi pezzi d'anguilla e tinca con framezzo delle cipolline che avrete cotte a parte (Vedi N. 8, guerniture). Unite la salsa dell'anguilla alla cottura delle cipolline e, finita di buon gusto, versatela sopra al carpione. Ponete ancora sopra questo dei gamberi cotti (Vedi *hors d'œuvres*, N. 7), il tutto ben disposto di bella figura e servite caldo.

11. **Carpione decorato di tartufi neri all'italiana.** — Fate cuocere un carpione come sopra, N. 9; a metà cottura lasciatelo raffreddare. Fate quindi una farcia con 3 ettogrammi di carne di luccio netta dalla pelle e reste; pestatela fina nel mortaio con 2 ettogrammi di burro e 2 ettogrammi di mollica di pane cotta con mezzo bicchiere di fior di latte, divenuta asciutta e fredda, più un po' di sale, pepe, spezie, prezzemolo ed aglio triti, ed un uovo intiero; il tutto ben pesto ed unito passatelo al setaccio e fate che resti ben liscio. Asciugate il carpione: posto su tortiera unta, fategli sopra uno strato di farcia spesso uno scudo, lisciatelo; umidito di bianco d'uovo, decoratelo con tartufi neri a forma di squame di pesce; copritelo con carta unta e ponetelo al forno o ponetegli della brace sopra affinchè la farcia si raffermi. Fate col resto della farcia tante pallottole (Vedi N. 60, zuppe), unitele ad una salsa magra (Vedi N. 20, salse). Ponete il carpione sul piatto, guernitelo di detta salsa, e servite.

12. **Filetti di carpione decorati alla lattata di patate.** — Sventrate 2 carpioni, di 2 ettogrammi ciascuno; lavateli, tagliateli in due, levate tutte le reste, passate un coltello che tagli bene fra la carne e la pelle e così avrete i filetti netti; date ad essi una bella forma a cuore, decorateli piantandovi, dopo averli umiditi con bianco d'uovo, delle fettine di tartufi neri grosse un centesimo, e di citrioli all'aceto posti di bella figura a forma di squame; posti in tegame con burro

fuso, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra per 10 minuti; spolverizzati di sale, serviteli con sotto la lattata di patate (Vedi N. 21, guerniture).

13. **Lotta accfala (*bolatris*) arrostita o stufata alla *poulette*.** — La lotta, pesce di lago o di fiume, ha la carne bianca e d'un eccellente gusto. Avrete una lotta; tagliatele le reste all'intorno, spellatela, sventratela, lavatela, marinatela per 2 ore con olio, aceto e friggetela (Vedi N. 8, fritture magre); sarà eccellente. — Oppure prendete 2 lotte di 2 ettogrammi ciascuna, tagliatele a pezzi lunghi tre dita; dopo averli puliti, fateli a cerchio; posti in tegame con un ettogr. di burro, mezza cipolla, un po' d'aglio e prezzemolo trito, friggeteli un po'; unitevi mezzo cucchiaio di farina e, fritta un poco, bagnatela con un bicchiere di vino bianco, altrettanto d'acqua, un po' di sale e pepe, e fate cuocere per 15 minuti; cotti i pezzi a salsa ristretta poneteli sul piatto, unite alla salsa 3 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua; fatela infittire sul fuoco senza lasciarla bollire, versatela sul pesce e servite.

14. **Della trota e sue diverse specie.** — Delle trote ve ne sono di quattro specie: 1° Una bruna di mare che sta alle foci dei fiumi, e li risale; ha la carne rossa, assai delicata, abbonda nella Senna, e vien detta salmone; 2° V'è la trota dei fiumi d'acqua viva, dei laghi; ha la carne d'un rosso pallido, è ottima di gusto, facile a digerirsi, e la prescrivono persino agli ammalati; 3° Avvi la trota di montagna che rimonta i fiumi, benchè rapida ne sia la corrente e fredda l'acqua; essa è macchiata di tanti puntini rossi, è detta *saumonée*, ha la carne rossa come il salmone, ma più gustosa e superiore a tutte le trote; si digerisce facilmente ed abbonda nei nostri fiumi alpini e nella Savoia; 4° V'è finalmente *l'humble chevalier*. — La trota

saumonée è molto stimata, viene assai grossa ed abbonda nel lago di Ginevra. — In generale le trote vengono assai grosse tanto nei fiumi che nei laghi, si cucinano tutte approssimativamente allo stesso modo. — Esse devono essere mangiate freschissime.

15. **Trota al *court-bouillon* guernita di patate con salsa.** — Nettate e fate bianca una bella trota (Vedi N. 1, fritture magre); fregata con mezzo limone, inviluppata con carta bianca unta d'olio, ponetela nella navicella della pescaiuola. Mondate indi 3 cipolle, una carota, un po' di sedano; tagliati, posti in tegame sul fuoco con olio, un po' di lauro, timo, garofani, coriandoli, fateli friggere di color biondo, mettetevi 2 parti d'acqua ed una di vino bianco, in tutto, la quantità necessaria per coprire la trota, più un po' di pepe intero, prezzemolo, un po' d'aceto, fate bollire il tutto per 20 minuti, passatelo allo scolatoio e versatelo sopra il pesce. Fate cuocere adagio questo per 40 minuti, più o meno secondo la grossezza della trota, (si conosce quando è cotto facendo un piccolo taglio profondo vicino alle reste della schiena; occorre non sia più rosso); trattolo col doppio fondo della pescaiuola (navicella) su tovaglia, toglietelo dalla carta; ponetelo sul piatto ovale intiero e tagliato a quadretti larghi e lunghi tre dita, guernitelo con patate cotte con un po' d'acqua e sale (Vedi N. 2, guerniture) e servitelo con una salsa olandese a parte nella salsiera (Vedi N. 6, salse). — La verdura che adcperate per fare il *court-bouillon* potete anche metterla a cuocere col pesce senza farla friggere. — In questo modo potete far cuocere qualunque pesce sia d'acqua dolce che di mare.

16. **Pezzo di trota o trotolina alla lattata di pomidoro.** — Avrete un pezzo di trota od una trotolina netta e resa bianca (Vedi N. 1, fritture magre);

inviluppata in carta unta d'olio, legata con filo spago; posta in tegame di adatta grandezza con una cipolla, un po' di carota, sedano, prezzemolo, tagliati, e coperta appena con due parti d'acqua ed una di vino bianco acidetto o un po' d'aceto, più una foglia di lauro, un po' di sale, pepe e garofani interi, fatela bollire adagio tanto che frema per 30 minuti o meno, se piccola; tratta fuori, scolata e netta dalla carta e filo, servitela sopra una *purée* di pomidoro (Vedi N. 21, guerniture).

17. **Pezzo di trota alla *financière* al grasso.** — Fate netto un pezzo di trota d'un chilogramma (Vedi N. 1, fritture magre); copritelo con fette sottili di lardo e legatelo con filo. Fate quindi rosolare in tegame due cipolle, un po' di carota, sedano, prezzemolo con un ettogramma di burro; versatevi sopra due bicchieri di vino di Malaga ed uno d'acqua, un po' di sale e pepe. Aggiungetevi il pesce e fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra, bagnatelo di tanto in tanto coll'istessa sua cottura; cotto (non più rossa la carne sotto le reste della schiena) ponetelo sul piatto intero o tagliato a pezzetti lunghi e larghi tre dita, guernitelo d'una *financière* fatta di grasso (Vedi N. 29, guerniture) e di 4 *quenelles* decorati di prezzemolo e di 6 gamberi cotti, (Vedi N. 10, *hors-d'œuvres*), il tutto ben disposto di bella figura, servitelo salsato. — Se volete avere il pesce al magro non mettete il lardo, guernitelo d'una *financière* fatta di magro, staccando la cottura del pesce, unitela ai *quenelles* fatta con farcia magra (V. N. 11, carpione), aggiungetevi ancora dei piccoli funghi e citrioli all'aceto e servite caldo.

18. **Trota guernita alla giardiniera.** — Fate cuocere un pezzo di trota come sopra N. 18 adoperando qualunque sorta di vino bianco con un po' di aceto ed acqua; cotto al suo punto, posto sul piatto,

guernitelo della giardiniera (Vedi N. 3, guerniture) oppure di sparagi, piselli e funghi (Vedi N. 10, 11 e 15, guerniture).

19. **Filetti di trota panati all'acetosella.** — Netti e resi bianchi 6 ettogrammi di trota (Vedi N. 1, fritture magre), priva dalle reste, tagliatela a pezzetti lunghi e larghi tre dita; intrisi nell'uovo sbattuto con prezzemolo trito, sale, pepe, qualche goccia d'aceto, avvolgeteli nel pane grattugiato fino; posti su tegghia con burro fuso, fateli friggere adagio; cotti, non più rossi nel mezzo, ben coloriti d'ambe le parti, posti sul piatto in giro serviteli con sotto la *purée* d'acetosella (Vedi N. 27, guerniture) o con altra guernitura (Vedi N. 14, guerniture).

20. **Trotoline fritte alla borghese.** — Nettate e rendete bianche 4 trotoline d'un ettogramma ciascuna; asciugate, infarinatele; avrete in padella su fuoco forte 60 grammi di burro con altrettanto d'olio bollente; gettate in essa le trote e friggetele; colorite d'ambe le parti e non più rosse nel mezzo sotto le reste della schiena, spolverizzate di sale, ponetele sul piatto. Riponete la padella sul fuoco con un po' d'aglio e prezzemolo, 60 grammi di funghi freschi triti; fritti un momento, aggiungetevi un po' d'aceto con acqua, sale e pepe, versate sopra le trotoline e servite. — Invece dei funghi potete mettere dei tartufi neri, o bianchi, netti, tagliati o triti.

21. **Trotolina od altro pesce in bianco per gli ammalati.** — Nettate e rendete bianca una trotolina (Vedi N. 1, fritture magre) che sia freschissima, cioè colla carne dura; senza marinarla, inviluppatela intera, o fatta a pezzi, in carta unta d'olio; posta in tegame di terra di adatta grandezza, coperta appena con due parti d'acqua ed una di vino bianco, un po' di sale, fatela bollire adagio in modo che frema per

20 minuti, e servitela calda o fredda, traendola, quando volete servirla, dalla sua cottura, nella quale potete conservarla per parecchi giorni. — Le rane, le tinche, il persico, i barbi cotti così sono buoni e di facile digestione.

22. **Trotolina in salsa bianca per gli ammalati.** — Ponete in tegame mezzo cucchiaio di farina bianca con quanto una noce di burro, friggetela di color citrino; versatevi sopra un bicchiere di buon brodo, rimestate bene e formate una salsa; ben cotta non troppo spessa, aggiungetevi una trotolina od altro pesce cotto come s'è detto sopra, N. 22, fatto a pezzi lunghi due dita, più qualche cucchiaio della cottura medesima del pesce; questo bollito un momento, servite. — Potete aggiungere qualche goccia d'aceto o di sugo di limone e infittire la salsa con un rosso d'uovo, se ciò è permesso all'ammalato.

23. **Trotolina fritta per ammalati.** — Nettate e rendete bianca una trotolina o pezzo di trota (Vedi N. 1, fritture magre), tagliata od intera, squarciata in due, netta dalle reste, bagnata nell'uovo sbattuto con sale; rivoltatela nel pane oppure infarinatela e poi intingetela nell'uovo sbattuto; gettatela in tegame con del burro bollente, o in padella con olio d'oliva puro bollente (Vedi N. 5, fritture magre); friggetela adagio; ben colorita d'ambe le parti, non rossa nel mezzo, spolverizzata di sale, servitela calda.

24. **Trota sulla gratella con cipolline.** — Avrete un pezzo di trota di 8 ettogrammi, dalla parte della coda, netta e marinata (Vedi N. 1, fritture magre); posta sulla gratella con molta brace sotto, fatela cuocere adagio rivoltandola e bagnandola di tanto in tanto con burro fuso finchè sia cotta; colorita, non più rossa la carne presso la schiena, ponetela sul piatto; spolverizzata di sale, umidita col sugo d'un limone, guer-

nitela di cipolline cotte (Vedi N. 8, guerniture) e servitela tagliata a quadretti larghi tre dita.

25. **Del luccio fritto e lessato.** — Il luccio frollo almeno d'un giorno è più buono che fresco; ha esso le carni bianche, magre e assai gustose, ottime per fare delle farcie. Il luccio dei fiumi e laghi è migliore di quello delle paludi. Si frigge nell'olio come gli altri pesci (Vedi N. 5, fritture magre) e si lessa come la trota (Vedi N. 16, trota) e si serve guernito in vari modi.

26. **Luccio cotto al *bleu* in salsa *matelote*.** — Nettate un luccio un po' frollo (Vedi N. 1, fritture magre); inviluppato in carta unta d'olio, ponetelo intero o tagliato in navicella o tegame con un po' di sale, pepe intero, sedano, cipolla, carota, 2 foglie di lauro, un po' di timo, garofani; bagnatelo da coprirlo appena con metà di buon vino nero ed altrettanto di acqua, fatelo bollire adagio per 30 minuti più o meno secondo la sua grossezza; scolato e netto, posto su piatto guernito della salsa *matelote* (Vedi N. 19, salse) fatta colla sua cottura, servitelo.

27. **Luccio alla casalinga.** — Avrete 5 ettogrammi di luccio grosso o piccolo; netto, lavato, fatto a pezzi ponetelo in tegghia o piatto che resista al fuoco. Tritate quindi un po' d'aglio e prezzemolo con mezza cipolla e due acciughe nette; posto il tutto in tegame con 2 ettogrammi di burro o metà d'olio, un po' di sale, pepe e spezie, fatelo friggere un po', versatelo sul pesce. Spolverizzate questo di pane e fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra spruzzandolo con qualche goccia d'aceto; cotto, non più rosso nel mezzo, giusto di sale, servitelo. — Potete aggiungervi dei funghi freschi o dei pomidoro netti, se ciò vi aggrada.

28. **Filetti senza reste di luccio o d'altro pesce per ragazzi o ammalati.** — Prendete 2

ettogrammi di carne di luccio, netta dalle reste e pelle pestatela bene nel mortaio; passata poscia al setaccio e ben impastata, fatene tanti mucchietti grossi come noci, spianateli col coltello spessi uno scudo ed a forma di cuore; infarinateli, gettateli in padella con burro bollente; fritti di color biondo d'ambe le parti, spolverizzati di sale, serviteli caldi. — Essendo la carne del luccio magra, potete aggiungere, per fare i suddetti filetti, quanto una noce di burro con un po' di aglio e prezzemolo trito ed un rosso d'uovo. — Se i suddetti filetti sono invece fatti con carne di tinca, o trota, o persico, o barbio, bagnateli nell'uovo sbattuto; spolverizzati di pane e fritti nel burro serviteli caldi così con qualche *purée* (Vedi N. 21 e 26, guerniture).

29. **Pesci persici alla *maître d'hôtel*.** — Il pesce persico è molto squamoso, ha la carne bianca, d'un ottimo gusto, nutritiva e di facile digestione; quello di fiume è migliore di quello di lago. — Prendete 4 pesci persici d'un ettogramma ciascuno, sventrateli, levate le branchie di dietro le orecchie, legate la testa, lavateli bene; posti in tegame con 2 bicchieri di vino bianco, altrettanto d'acqua, oppure tre parti d'acqua ed una d'aceto, una cipolla, un po' di carota, prezzemolo, sale, 3 garofani, fateli cuocere adagio bollendo 12 minuti; posti su tortiera, levate le squame adagio, rendeteli netti e bianchi senza guastarli; disposti sul piatto con sopra la salsa alla *maître d'hôtel* (Vedi numero 16, salse) serviteli.

30. **Pesce persico in salsa bianca con capperi.** — Preparate e cuocete 4 pesci persici come s'è detto sopra, N. 29. Ponete quindi in tegame 60 grammi di burro con 20 di farina bianca, friggetela adagio di color biondo, bagnatela con la cottura dei pesci e rimestate bene formando una salsa liscia; bollita un po'

infittitela con 2 rossi d'uova sbattuti, ma senza lasciarla bollire; passata alla stamigna, mischiatele 60 grammi di capperi agretti e 3 di burro fresco; giusta di sale e pepe versatela sui pesci, che, netti, avrete posti sul piatto, e servite.

31. **Filetti di pesci persici alla *béchamelle*.** — Prendete 4 pesci persici d'un ettogramma caduno, sventrateli, lavateli; spaccati in due per lungo, levate loro tutte le reste senza guastarli; passate il coltello tra la pelle e la carne ed otterrete così i filetti netti ai quali darete la forma che volete; indi decorateli (Vedi N. 12, carpione); posti in tegghia con burro fuso e con un po' di prezzemolo trito sopra, friggeteli per 5 minuti; un po' biondi d'ambe le parti, spolverizzati di sale, umiditi col sugo di limone, poneteli sul piatto con sotto una *béchamelle* (Vedi N. 5, salse), oppure con una salsa fatta col sugo delle reste e carcame (V. N. 3 brodi), oppure sopra un bordo fatto di farcia magra (Vedi luccio, N. 30) e rappreso entro uno stampo (Vedi N. 2, composti) e serviteli.

32. **Filetti di pesci persici, panati, alla *purée* di pomidoro.** — Preparate dei filetti come sopra, n. 34; intrisi nell'uovo sbattuto con un po' di sale, ravvolti nel pane, posti su tegghia con burro fuso, fateli friggere adagio; cotti, di color biondo da ambe le parti, serviteli con sotto una *purée* di pomidoro (Vedi n. 21, guerniture).

33. **Della tinca fritta alla borghese.** — La tinca d'acqua stagnante, paludosa e sporca, ha un odore disgustoso di melma (*nita*); quella d'acqua corrente, laghi o peschiere d'acqua viva, che è di color bronzo dorato verdognolo, ha la carne bianca rossigna.

La tinca fresca fritta al momento (Vedi n. 1 e 5 fritture magre), oppure alla borghese come la trota

(Vedi numero 21, trota) è eccellente e di facile digestione.

34. **Tinca in salsa alla casalinga.** — Nettate 6 tinche di un ettogramma ciascuna (Vedi n. 1, fritture magre), asciugatele, infarinatele intere o tagliatele in due per traverso, ben nette dalle reste. Mondate quindi una cipolla, un po' d'aglio, prezzemolo, 2 acciughe; il tutto trito fino, ponetelo in tegame sul fuoco con un ettogramma di burro e friggetelo un po'. Aggiungete poscia le tinche, friggetele rivoltandole; divenute asciutte, bagnatele con mezzo bicchiere d'acqua ed un terzo d'aceto, un po' di sale, pepe e spezie; bollite 10 minuti, poste sul piatto, servitele colla salsa di esse.

35. **Tinche alla *provençale* con pomidoro.** — Preparate e cuocete delle tinche come sopra n. 34, aggiungete a cuocere insieme 60 grammi d'olio e 3 ettogrammi di pomidoro maturi e netti dalla pelle, semi e parti dure, oppure dei funghi freschi; il tutto cotto e di buon gusto, servite.

36. **Tinche fritte alla campagnuola.** — Nettate delle tinche fresche ancor viventi (Vedi n. 1, fritture magre), asciugatele, infarinatele, gettatele in padella sul fuoco in cui avrete qualche spicchio d'aglio e parte uguale di burro e d'olio bollenti; friggetele di bel color dorato d'ambe le parti; cotte tenere, spolverizzate di sale disponetele sul piatto. Riponete la padella sul fuoco con un po' di prezzemolo e qualche foglia di salvia, triti fini; fritti un po', aggiungetevi un po' di sale, pepe, un po' d'aceto, acqua ed il sugo d'uva non matura, tanto da formare una salsa; bollita un momento, versatela sopra le tinche e servitele calde.

37. **Filetti di tinche ai piselli.** — Preparate e cuocete dei filetti di tinche allo stesso modo che i filetti dei pesci persici (Vedi n. 31, pesce persico) e

serviteli con sotto dei piselli cotti (Vedi n. 11, guerniture) oppure con qualche *purée* di vostro gusto.

38. **Polpettine di filetti di tinche alla *purée* di patate.** — Avrete una farcia fatta di buon gusto e dei filetti di tinche o di pesci persici fatti come al n. 31; stendete su questi ultimi la farcia e formate tante polpette grosse come il dito pollice, infarinatele; poste in tegame con burro, friggetele adagio con fuoco sotto e sopra finchè siano tenere; servitele sopra la *purée* di patate (Vedi n. 22, guerniture).

39. **Tinche in salsa bianca con patate.** — Nettate 6 tinche fresche di un ettogramma caduna (Vedi n. 1, fritture magre); legate loro la testa con filo; poste in tegame o navicella con una cipolla e mezza carota, tagliate un po' di prezzemolo, sale, pepe, 2 bicchieri di vino bianco con altrettanto d'acqua, una foglia di lauro, fatele bollire adagio per 12 minuti; aggiungetevi un cucchiaio di farina cotta (Vedi n. 2, salse), fate ancor bollire scuotendo il tegame finchè la farina rapprendendosi formi salsa; posto il pesce sul piatto, riducete la salsa, infittitela con 2 rossi d'uova sbattute nella salsa sul fuoco senza lasciarla bollire; passata alla stamigna, mischiatele 60 grammi di burro fresco, il sugo d'un limone e 20 patate cotte (Vedi n. 3, guerniture); giusta di sale, guérnitene il pesce e servite.

40. **Quagliasco fritto alla casalinga.** — Il quagliasco è un pesce ordinario, molto squamoso, pieno di reste, ha la carne bianca, floscia; preso fresco e fritto (Vedi n. 5, fritture magre) od alla campagnuola (Vedi n. 36, tinca) è buonissimo.

41. **Temolo.** — Il temolo è un pesce che rassomiglia alla trota; ha la carne bianca e quasi di eguale finezza; si digerisce facilmente e si cucina come la trota e la tinca.

42. **La rana** (***grenouille***). — La rana è un animale anfibio, ottima per fare buon brodo di magro se usata appena uccisa spellata e sventrata; ma, priva dalla testa e pelle e tenuta per 10 ore nell'acqua fresca, diviene bianca e grossa il doppio e allora serve a mangiare. Le rane sono migliori d'autunno; hanno la carne bianca, d'un eccellente gusto; sono poco nutritive, piuttosto rinfrescative, facili a digerirsi e convengono agli stomachi deboli. Le rane marinate con olio, aceto, quindi arrostite e croccanti (Vedi n. 10 e 23, fritture magre) sono eccellenti.

43. **Rane in salsa bianca per ammalati.** — Avrete 6 ettogrammi di belle e grosse rane preparate bianche (Vedi sopra n. 42); tagliatele a metà schiena, ripiegate le gambe; poste in tegame con un ettogramma di burro, friggetele finchè sieno quasi asciutte; aggiungetevi 15 grammi di farina bianca e, fritta un po', bagnatela con un brodo, fatto coi carcami delle rane stesse bolliti 20 minuti in un bicchiere e mezzo d'acqua ed un po' di sale e quindi scolato; tramenate leggermente e aggiungetevi ancora mezzo bicchiere di fior di latte; cotte a salsa ristretta, unitevi 2 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua, scuotete il tegame e non lasciate bollire; passatele al setaccio, servitele giuste di sale. Se vi unite un po' di sugo di limone od aceto, prezzemolo trito, pepe e spezie saranno migliori.

44. **Rane alla borghese.** — Preparate 8 ettogrammi di belle rane grosse e fatte bianche (Vedi n. 1, fritture magre), piegate ad esse le gambe in sulla schiena; poste in tegame con un ettogramma di burro, un po' d'aglio, prezzemolo e 2 acciughe nette dalle reste (il tutto trito fino), friggetele a gran fuoco finchè siano quasi asciutte; mischiate mezzo cucchiaio di farina e, fritta un po', bagnatela con un bicchiere

d'acqua, un po' d'aceto, sale, pepe, spezie, più un ettogramma di funghi freschi, netti e tagliati, oppure dei pomidoro tagliati e privi dalla pelle e semi; cotte e ridotte a salsa di buon gusto, servitele.

ARTICOLO 19

DEL PESCE DI MARE

1. Del pesce di mare e modo di nettarlo. — Varie sono le specie dei pesci di mare; ma qui descriverò soltanto i più conosciuti e stimati per essere cucinati. I pesci colle squame hanno la carne bianca e sono più sani e più gustosi di quelli che ne sono privi; sono poi migliori se si possono avere freschissimi. Appena preso il pesce di squama, raschiatolo leggermente, si sventra, gli si tagliano le pinne, si priva delle branchie di dietro le orecchie, e dopo averlo ben lavato si marina per 3 ore con olio, aceto e sale (Vedi n. 1, fritture magre).

2. Aringa cotta alla *maître d'hôtel*. — L'aringa ha la carne grassa, di un eccellente gusto, ma è un po' pesante allo stomaco; abbonda essa nel mare del Nord.

Avrete un'aringa, nettatela e marinatela (Vedi sopra n. 1); posta sulla gratella con fuoco ardente, cotta, colorita un po' d'ambe le parti, ponetela sul piatto.

Unite un po' di prezzemolo trito, con un po' di burro fuso, il sugo di un limone, sale e pepe; il tutto ben mescolato, versatelo sopra l'aringa e servite. Potete cuocere quest'ultima in tegame con acqua, aceto e sale e servitela coll'istessa salsa.

3. **Aringhe salate in cassetta sulla gratella.** — Avrete delle aringhe salate grasse e polpose; levate ad esse la pelle, tagliate la testa e la coda, spaccatele in due, levatene le reste e dissalatele ponendole per 8 ore circa in un recipiente con tanta acqua quanto di latte. Piegate a forma di cassette un foglio di carta doppia e ungetele d'olio. Ponetele poscia sulla gratella con entro le aringhe che farete cuocere con la brace non troppo forte; un po' colorite, poste sul piatto con un po' d'olio, sugo di limoni e prezzemolo trito sopra, servitele; potete cuocere anche le aringhe in tegame con un po' d'olio o burro, prezzemolo trito, sugo di limone, e appena fritte servirle.

4. **Delle acciughe e sardelle salate e fresche.** — L'acciuga salata è più rossa e meno grossa che la sardella. Ambedue ben conservate, non rancide, sono ottime per condire varie pietanze e si mangiano per antipasto, in insalata, prima lavate, spaccate e nette dalle reste; tali si conservano anche nell'olio fino. Le acciughe e le sardelle fresche sono eccellenti fritte al momento (Vedi N. 8, fritture magre); bisogna prima lavarle, sventrarle e gettarne via la testa. Sono pure gustose accomodate al *gratin;* e così si fanno ponendole su piatto che resista al fuoco con un po' di burro fuso, prezzemolo trito, il sugo di un limone, un po' di sale, pepe, spolverizzandole di pane pesto, umidendole di burro fuso, e facendole cuocere con fuoco sotto e sopra o meglio al forno; si servono calde quando siano cotte di un bel colore dorato.

5. **Asello sulla gratella alla genovese.** — Lo

asello è una specie di merlano che si trova nel mare Mediterraneo; ha la carne bianca d'un eccellente gusto. Avrete un asello, nettatelo e marinatelo (Vedi N. 1, pesci di mare); posto sulla gratella a fuoco forte fatelo cuocere e abbronzitelo d'ambe le parti; umidito colla sua marinata, cotto nel mezzo, posto sul piatto con sopra del sugo di limoni, spolverizzato di sale, servitelo. — Potete pure farlo a cerchio, porlo in tegame coperto con acqua ed un po' d'aceto, sale, pepe intero, cipolle, prezzemolo, farlo bollire adagio per 12 minuti; pelato e netto, posto sul piatto servitelo con sopra una salsa a vostro gusto (Vedi articolo delle salse).

6. **Bianchetti fritti od in salsa bianca.** — I bianchetti sono pesciolini del mare Mediterraneo; sono d'un eccellente gusto e si digeriscono facilmente: presi freschi, lavati, puliti dalle immondizie, ben asciugati, infarinati e fritti (Vedi N. 9, fritture magre), spolverizzati di sale sono eccellenti. — Si possono pure far bollire un momento con due parti d'acqua ed una d'aceto ed un po' di sale; così, ben scolati, si mangiano in insalata o si uniscono con una salsa qualunque (Vedi N. 4, salse).

7. **Dentice in salsa od arrostito.** — Il dentice è un pesce di mare che sta fra gli scogli delle spiagge del Mediterraneo.

Nettate e marinate un dentice (Vedi sopra N. 1); cotto intero od a pezzi con acqua, aceto, sale, servitelo guernito d'una salsa olandese (Vedi N. 15, trota), oppure friggetelo (Vedi N. 6, fritture magre).

8. **Dragone sulla gratella o lessato.** — Il dragone, pesce del mare Mediterraneo, è bianco e giallognolo dorato, ha la carne bianca, nutritiva, di un ottimo gusto e di facile digestione; sono velenose le punture delle spine che ha sul dorso.

Avrete un dragone; tagliate ad esso bene le spine sul

dorso ed alle orecchie; ben nettato, marinatelo (Vedi sopra N. 1); posto su gratella a fuoco ardente umiditelo colla sua marinata; colorito e cotto d'ambe le parti, quando cioè non è più rossa la carne della schiena, spolverizzato di sale e posto sul piatto, servitelo con una salsa alla *maître d'hôtel* (Vedi N. 16, salse). — Potete pure cuocerlo con acqua, sale, aceto, e servirlo con salsa di vostro gusto.

9. **Lupino in salsa *Robert*.** — Il lupino trovasi nel mare Mediterraneo; è assai grosso e stimatissimo; ha la carne bianca, assai gustosa e di facile digestione; è migliore serbato almeno d'un giorno che fresco.

Nettate e marinate un lupino (Vedi sopra N. 1), cotto sulla gratella o fritto (Vedi N. 7, fritture magre), ovvero lessato con acqua, aceto e sale (Vedi N. 15, trota), servitelo con salsa *Robert*.

10. **Laccia o cheppia (*alose*) alla *maître d'hôtel*.** — La laccia è un pesce di mare che risale nel fiume in primavera: è piuttosto ordinario, ha la carne saporita, ma pesante allo stomaco.

Prendete una laccia fresca, netta e marinata (Vedi sopra N. 1); posta sulla gratella a fuoco ardente, cotta e un po' colorita d'ambe le parti, non più rossa la carne presso le reste della schiena, ponetela sul piatto, versate la salsa (Vedi N. 16, salse) e servitela. Potete pure cuocerla come s'è detto a N. 34 per le tinche.

11. **Merlano in salsa guernito di patate od arrostito.** — Il merlano è un pesce fino, molto stimato, principalmente quello del Mediterraneo; è migliore nell'inverno che nell'estate; ha carne bianca, di buon gusto che si digerisce facilmente ed è ottima per farne farcie.

Prendete un merlano fresco, nettatelo (Vedi sopra N. 1), cuocetelo con acqua, aceto, sale, e servitelo guer-

nito come s'è detto per la trota (Vedi N. 15, trota), oppure servitelo arrostito (Vedi N. 6, fritture magre).

12. **Merlano alla borghese.** -- Avrete un merlano di 4 ettogrammi, netto e marinato (Vedi sopra N. 1); fatto a forma di cerchio con la coda in bocca, legatelo con filo spago. Tritate quindi fini una mezza cipolla, un po' d'aglio e prezzemolo, due acciughe lavate e nette dalle reste, un po' di capperi: posto il tutto in tegame con un ettogramma di burro friggetelo asciutto, aggiungetevi mezzo cucchiaio di farina e, fritta un po', bagnatela con un bicchiere di vino bianco ed altrettanto d'acqua, un po' di sale, pepe e spezie. Ciò fatto ponetevi entro il merlano e fatelo cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotto a salsa ristretta, posto sul piatto servitelo. — Riesce pur buono se vi aggiungete a cuocere insieme dei funghi freschi, netti e tagliati, ovvero dei pomidoro pelati, tagliati, e privi dei semi, più il sugo di un limone.

13. **Filetti di merlano per gli ammalati.** — Togliete i filetti a 2 merlani come s'è detto sopra N. 14; tagliati a forma di cuore come costolette, poneteli su tegghia con burro fuso sotto; posti a fuoco ardente, appena siano coloriti, spolverizzateli di sale, poneteli sul piatto con qualche *purée* sotto (Vedi N. 22, guerniture), e serviteli. — Potete anche, fatti i filetti, bagnarli nell'uovo sbattuto con sale, ravvoltarli nel pane grattugiato fino, porli su tortiera, farli cuocere adagio e, divenuti biondi, servirli con sotto qualche *purée* o guernitura di vostro gusto, però semplice per ammalato, cioè con burro fresco.

14. **Merlano lessato, in salsa per ammalati.** — Nettate un merlano di un ettogramma (Vedi sopra N. 1), non marinatelo, ma fatelo a cerchio ponendogli la coda in bocca, oppure a fette; posto in tegamino con mezzo bicchiere di vino bianco ed uno d'acqua,

un po' di sale, mezza rapa, un pezzetto di carota, fatelo bollire adagio per 15 minuti ; tratto fuori levategli leggermente la pelle affinchè resti bianco e servitelo in salsa fatta colla sua cottura o meglio con brodo (Vedi N. 22, trota).

15. **Merlano od altro pesce fritto per ammalati.** — Avrete un merlano piccolo fresco, nettatelo; intero o fatto a pezzi, toglietene un po' le reste più grosse, infarinatelo e friggetelo in padella in cui avrete abbondante burro fresco e bollente; fritto biondo d'ambe le parti e tenerello, spolverizzato di sale, servitelo. — Potete anche, dopo averlo infarinato, bagnarlo nell'uovo sbattuto con un po' di sale e friggerlo allo stesso modo; ovvero non infarinarlo, ma intingerlo nell'uovo sbattuto, ravvoltolarlo nel pane grattugiato fino e friggerlo e servirlo caldo aggiungendovi sopra il sugo di un limone od aceto se la salute dell'ammalato lo permette. — La sogliola, la triglia, il lupino, il rombo, presi freschi e non marinati come s'è detto sopra N. 13 e 14, sono di facile digestione e convengono ai convalescenti.

16. **Del merluzzo o *baccalà* o *stockfish*, loro qualità e modo di dissalarli.** — Il merluzzo o baccalà, sorta di pesce che si pesca nel mare del Nord, e viene a noi secco e salato, ha la carne bianca sfogliata, di buon gusto, nutriente, ma un po' pesante allo stomaco. Si dissala lasciandolo per 20 ore circa nell'acqua, più o meno secondo il grado di temperatura. Il merluzzo migliore è quello polposo con carne bianca e pelle nera. Dopo averlo dissalato si raschia e si netta dalle pinne e dalle spine e, fatto a pezzi, si pone in tegame sul fuoco con acqua; al punto di bollire si leva dall'acqua bollente e si rimette nella fredda; nettato poscia dalle parti inservibili si avranno cosi i pezzi buoni da cucinare. — Lo stockfish è un

merluzzo secco senza sale, epperciò bisogna batterlo bene e lasciarlo 3 o 4 giorni nell'acqua cambiandola sovente; si cucina in tutti i modi come il merluzzo, aggiungendo dappertutto del sale.

17. **Merluzzo alla *purée* di pomidoro.** — Prendete un buon merluzzo preparato come s'è detto sopra N. 16, intinto nell'uovo sbattuto con un po' di aglio e prezzemolo trito ed il sugo di un limone, avvolto nel pane pesto, posto su tortiera o padella con burro ed un po' d'olio, friggetelo biondo d'ambe le parti, quindi servitelo con sotto una *purée* di pomidoro o d'acetosella (Vedi N. 21 e 27, guerniture).

18. **Merluzzo in salsa alla borghese.** — Avrete un chilogramma di buon merluzzo preparato come sopra N. 16; mondate quindi una cipolla, un po' d'aglio, prezzemolo e 6 grammi di capperi; il tutto trito fino, posto in tegame con 2 ettogrammi di burro e metà d'olio fatelo friggere finchè asciutto; aggiungetevi un cucchiaio di farina bianca e, fritta un po', bagnatela con due bicchieri d'acqua; mettete poscia il merluzzo, un po' di pepe, spezie, il sugo di un limone, fatelo cuocere a salsa ristretta, e, giusto di sale, servitelo. — Potete aggiungere a cuocere insieme dei funghi freschi, netti e tagliati, oppure dei pomidoro tagliati e netti dalla pelle, dalle parti dure e dai semi.

19. **Merluzzo fritto con cipolla alla contadinesca.** — Avrete un chilogr. di merluzzo cotto e fatto bianco come s'è detto sopra N. 12 asciugatelo ed infarinatelo bene; tagliate quindi a fette sottili 6 cipolle, poste in padella o tegame con 2 ettogrammi di burro e metà d'olio, friggetele adagio di color biondo; aggiungetevi poscia i pezzi del merluzzo e friggetelo adagio, finchè il tutto sia ben rossigno e servitelo giusto di sale e pepe.

20. **Merluzzo in salsa alla veneziana.** —

Prendete 6 ettogrammi di buon merluzzo spesso, bianco, preparato come sopra N. 16; sfogliato a pezzetti, nettatelo dalle reste e pelle; friggete quindi in un tegame adagio 30 grammi di farina con un ettogramma di burro; venuta bionda, bagnatela con mezzo litro di fior di latte, tramenando finchè bolla e resti ben liscia; aggiungetevi il merluzzo e un po' di prezzemolo trito, fatelo cuocere adagio a salsa ristretta, legate questa con 3 rossi d'uova sbattuti con un po' d'acqua e rimestate sul fuoco senza lasciarla bollire, mettete ancora un po' di sale, pepe, un pezzetto di burro fresco, il sugo di un limone od un po' d'aceto; il tutto ben misto, servitelo — potete mischiarvi dei tartufi bianchi, netti e tritati.

21. **Merluzzo fritto alla milanese in salsa *Robert*.** — Preparate un merluzzo di un chilogramma come s'è detto sopra N. 16; tagliate i quadretti larghi tre dita; ben netti e asciutti infarinateli; posti sulla tegghia con 2 ettogrammi di burro fuso a fuoco ardente fateli colorire d'ambe le parti e serviteli con sopra la salsa *Robert* (Vedi N. 17), oppure con una *purée* qualunque.

22. **Merluzzo in salsa tartara alla *ravigote*.** — Preparate un bel merluzzo cotto, bianco, come si è detto sopra al N. 16, fatelo in insalata con un po' d'olio, sugo di limone od aceto e prezzemolo trito; ovvero mischiategli un po' di salsa tartara (Vedi N. 30, salse) e servitelo guernito o non (Vedi N. 8, *hors-d'œuvres*).

23. **Merluzzo con olio alla *provençale*.** — Preparate dei pezzetti bianchi di buon merluzzo come si è detto sopra N. 16; posto in tegame sul fuoco con un ettogramma di burro, un po' d'aglio e prezzemolo trito, tramenate forte, aggiungetevi mezzo bicchiere d'olio fino, poco per volta affinchè si formi così una

salsa spessa e liscia, ma senza lasciarla bollire; giusto di sale, spezie, pepe, aggiungete un po' di senapa, il sugo di due buoni limoni, qualche goccia d'acqua fredda; unite il tutto e servite caldo.

24. **Merluzzo alla *béchamelle* in crostate.** — Preparate 6 ettogrammi di merluzzo cotto, fatto bianco come s'è detto sopra N. 20; sfogliato a pezzi grossi come soldi, gettatelo in tegame con una buona *béchamelle* (Vedi N. 5, salse); fatelo bollire un pochetto, aggiungendovi un po' di formaggio, burro fresco ed il sugo di un limone. Prendete quindi dei panini grossi come mele, grattugiate di essi leggermente la crosta, tagliateli in due per traverso, levate loro la mollica. Riempite queste fette di pane del preparato; spolverizzatele di formaggio e di crosta di pane pesta fina; umiditele per tutto di burro fresco e fuso e fatele colorire tenendovi sopra una pala rovente o meglio mettendoli al forno. — Invece dei panini potete riempire delle cassette di pane fritte al burro.

25. **Dell'*orphie* e modo di cuocerlo.** — L'*orphie* o beccaccino di mare, ha carne ordinaria e poco stimata.

Dopo averlo nettato e marinato (Vedi N. 1, pesci di mare), si fa friggere (Vedi N. 8, fritture magre), oppure si cuoce con acqua, sale, aceto e si mette in salsa (Vedi N. 16, salse).

26. **Dell'orata *(dorade)*.** — L'orata, pesce colla testa dorata, abbonda nel mare Mediterraneo; ha carne d'un ottimo gusto e di facile digestione ed adatta per gli ammalati. Si mangia arrostito sulla gratella o fritto nell'olio e si cucina in ogni modo come il merlano (Vedi merlano).

27. **Dell'ombrina.** — L'ombrina, pesce che abbonda nel mare Mediterraneo, è assai grosso, molto stimato, ha carne di ottimo gusto, facile a digerirsi,

adatta per gli ammalati. Si cucina in ogni modo come la trota (Vedi N. 15, trota).

28. **Del calamaio.** — Il suo corpo è molle e cartilaginoso e d'un bianco sporco. Sventrato, ben netto e lavato si taglia a nastrini; marinato 2 ore con olio fino, sale, pepe, aceto, si frigge poscia a grand'olio (Vedi N. 8, fritture magre); oppure cotto con acqua, aceto e sale si serve con qualche salsa agretta.

29. **Pesce sgombro (*maqueron*) all'inglese.** — Lo sgombro ha la carne grassa e gustosa, ma un po' pesante allo stomaco.

Nettate, sventrate e tagliate le reste ad uno sgombro, ben lavato, marinatelo (Vedi N. 1, pesci di mare); tagliatelo un po' per lungo vicino le reste della schiena e mettete nel detto taglio un po' di burro fresco con prezzemolo trito e sugo di limone, sale e pepe; ponetelo sulla gratella con sotto un foglio di carta unta d'olio; cotto adagio e colorito d'ambe le parti a fuoco moderato, servitelo caldo con un po' dell'istesso burro sopra o con salsa (Vedi N. 16, salsa). — Potete pure cuocerlo con acqua, sale, aceto e servirlo con salsa qualunque.

30. **Pesce cappone in salsa.** — Il pesce cappone è rosso, di corpo corto e ha la testa grossa, la carne bianca e assai gustosa; netto e marinato (Vedi N. 1, pesci di mare), si fa cuocere alla gratella, come sopra, lo sgombro, od in tegame come il merlano (Vedi N. 12 merlano).

31. **Rombo (*turbot*) guernito in salsa olandese.** — Il rombo, pesce piatto romboidale, bianco da una parte, bruno oscuro con scaglioni grossi dall'altra verso il dorso, ha carne bianca, di squisitissimo gusto leggiera allo stomaco; è molto ricercato.

Dopo averlo nettato (vedi N. 1, dei pesci di mare) e ben fregato col sugo di un limone, si fa lessare e si

serve guernito come s'è detto a N. 15 per la trota o si cuoce in ogni modo come la medesima (Vedi trota). — Si può pure cuocere con metà acqua e metà latte, e un po' di sale o meglio con acqua e aceto, e servire su tovaglia affinchè faccia bella figura guernendolo di prezzemelo e mettendo a parte in saliera, una salsa olandese od al burro (Vedi N. 6 e 12, salse).

32. **Del pesce passarino (*barbue*).** — Il pesce passarino è del genere del rombo e gli rassomiglia, ma non ha gli scaglioni sul dorso ed ha carne più ordinaria; si cucina in ogni modo come il rombo.

33. **Del rondonino (*hirondelle*) cotto alla grattella.** — Il rondonino è pesce di forma romboidale, colle squame fatte a spina, ha carne bianca e assai gustosa. Nettato, marinato (Vedi N. 1, pesci di mare), ponetelo sulla gratella su brace ardente ed umidito d'olio, fatelo cuocere adagio rivoltandolo e bagnandolo colla sua marinata; cotto tenero e colorito, levategli la pelle; reso netto e bianco, posto sul piatto con sopra la salsa (Vedi N. 16, salse) servitelo; ovvero guernitelo di cipolline cotte (Vedi N. 8, guerniture). — Potete pur cuocerlo con acqua, sale e aceto come il rombo.

34. **Sogliola fritta od in salsa.** — La sogliola è un pesce piatto, largo circa sei centimetri e lungo due decimetri, bianco da una parte e grigio scuro dall'altra, ha carne bianca, d'eccellente gusto e di facile digestione. Si sventra, si squama e si lava bene, oppure gli si leva la pelle d'ambe le parti. Marinato con olio, aceto e sale, si frigge (Vedi N. 6, fritture magre), oppure cotto con acqua, aceto e sale, si serve con una salsa qualunque.

35. **Della triglia e modo di cucinarla.** — La triglia è un pesce di color rosso, molto stimato; ha carne bianca d'eccellente gusto e facile a digerirsi.

Le triglie si nettano e si marinano (Vedi N. 1, pesci di mare) quindi si arrostiscono sulla gratella come s'è detto sopra pel rondonino, oppure in padella coll'olio (Vedi N. 5, fritture magre), ovvero cotte con acqua, sale ed aceto, si servono con salsa sopra (Vedi N. 6, 16 e 17, salse).

36. **Storione braciato al vino di Madera.** — Lo storione è un pesce di mare che risale i fiumi, ha la testa fatta a becco e delle grosse squame sul dorso e nei fianchi, è senza reste e molto cartilaginoso, serve per fare della colla, ha la carne bianca di eccellente gusto, ma un po' pesante allo stomaco.

Prendete uno storione, sventratelo e lavatelo bene; ponetelo intero od a pezzi in navicella o tegame di adatta grandezza, aggiungete cipolle, carote, sedano, prezzemolo netti e tagliati, più timo, lauro, garofani, pepe intiero, burro, un po' d'olio o lardo se di grasso, il tutto proporzionato alla grossezza del pesce; fate rosolare la verdura bagnandola di tanto in tanto con vino di Madera o Malaga ed acqua, un po' d'aceto, sale, fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra finchè sia cotto tenero; non più rosso nel mezzo della carne, fate col sugo della sua cottura una salsa ai tartufi (Vedi N. 20, salse) e servitelo intero o tagliato a fette con salsa sopra.

37. ***Sautés* di storione ai tartufi bianchi.** — Prendete 8 ettogrammi di storione, levategli la pelle, tagliatelo a fette spesse il dito e larghe tre, schiacciatele leggermente e date loro la forma di costolette, infarinatele; poste su tegghia con burro fuso sotto fatele friggere e colorire d'ambe le parti, aggiungetevi 60 grammi di tartufi bianchi netti e tagliati sottili, più un po' di prezzemolo trito; friggete ancor un poco rivoltando i *sautés*, mettete un po' di sale, pepe, il sugo di limone od aceto, qualche goccia d'acqua; poste sul

piatto in corona le costolette con i tartufi nel mezzo servitele.

38. **Braciuole di storione alla giardiniera.** — Preparate delle costolette di storione come s'è detto sopra N. 37; poste in tegghia con burro sotto, friggetele bionde d'ambe le parti, aggiungetevi mezzo cucchiaio di farina bianca e continuate a friggere rivolgendole, mettetevi mezzo bicchiere di vino bianco, un po' d'acqua, sale, pepe, spezie e, cotte a salsa ristretta, servitele con la giardiniera sotto (Vedi N. 3, guerniture).

39. **Costolette di storione panate alla lattata di patate.** — Preparate delle costolette di storione come s'è detto sopra N. 37, bagnatele nell'uovo sbattuto con un po' di prezzemolo trito, sale, pepe, il sugo di un limone o qualche goccia d'aceto; avvolte nel pane grattugiato fino, poste su tortiera, friggetele adagio; cotte nel mezzo e di color biondo d'ambe le parti, servitele con sotto la lattata di patate (Vedi numero 22, guerniture).

40. **Storione stufato alla borghese con funghi.** — Prendete un pezzo di sei ettogrammi di storione, ben netto dalle squame e dalle interiora, ben lavato, legato con filo spago, ponetelo in tegame con 2 cipolle nette e tagliate, un po' di prezzemolo trito, e con 2 ettogrammi di burro; fatelo friggere, aggiungetevi mezzo cucchiaio di farina bianca e fate ancor friggere scuotendo il tegame; versatevi sopra mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto d'acqua, un po' di sale, pepe e 2 ettogrammi di funghi duri, freschi, netti, lavati e tagliati a fette sottili; fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra finchè tutto sia tenero ed a salsa ristretta; posto lo storione sul piatto coi funghi sotto servitelo. Invece dei funghi potreste mettere dei pomidoro pelati, netti dai semi e parti dure.

41. **Storione al *court-bouillon.*** — Sventrate e lavate uno storione, intero od a pezzi, cuocetelo e servitelo in salsa, guernito come s'è detto per la trota (Vedi N. 15 trota).

42. **Polpette di storione in salsa.** — Prendete 6 ettogrammi di storione, lavategli la pelle, tagliatelo a fette larghe uno scudo e spesse il dito pollice, schiacciatele un po'; fate cogli avanzi una farcìa; tutta finita, ponetene quanto una noce su ciascuna fetta e formate le polpette rotolatele leggermente sulla tavola infarinata, ponetele in tegame con 2 ettogrammi di burro, fatele cuocere adagio; colorite, bagnatele con un po' d'acqua; rapprese nel mezzo e cotte a salsa ristretta, servitele colla loro salsa oppure con spinaci o *purée* di patate (Vedi N. 22, guerniture).

43. **Tonno fresco sulla gratella in salsa alla *maître d'hôtel.*** — Il tonno, pesce di mare che viene assai grosso, abbonda nel Mediterraneo; la sua carne pare quella di vitello, è assai di buon gusto, ma è un po' riscaldante e pesante allo stomaco.

Prendete un pezzo di ventresca di tonno di 6 ettogrammi, che è la miglior parte; levate la pelle, marinatela per due ore con olio, sale, pepe, aceto, prezzemolo intero, cipolla tagliata; posta sulla gratella fatela cuocere adagio; cotta, non più rossa nel mezzo, e di color biondo d'ambe le parti, ponetela sul piatto e servitela con sopra la salsa alla *maître d'hôtel* (Vedi N. 16, salse) o con salsa *Robert* (Vedi N. 17, salse). — Il tonno si cuoce pure con acqua, sale, aceto come la trota (Vedi N. 15, trota).

44. **Tonno braciato con cipolline.** — Prendete 6 ettogrammi di buon tonno fresco; netto dalla pelle, ponetelo in tegame con un ettogramma di burro fresco e 30 cipolline grosse come noci e nette, un po' di sale; fate friggere e colorire il tutto bagnandolo di tanto in

tanto con acqua ed un terzo d'aceto; ponete fuoco sotto e sopra e finitelo di cuocere adagio; cotto tenero, di color biondo a salsa ristretta, servitelo sgrassato.

45. **Tonno stufato alla borghese guernito.** — Tritate fino 2 cipolle, un po di prezzemolo, 30 grammi di capperi, 2 acciughe e lavate nette dalle reste; posto il tutto in tegame con 2 ettogrammi burro, friggete un poco; aggiungetevi 4 ettogrammi di tonno fresco privo di pelle ed intero o fatto a pezzi; friggetelo rivoltandolo finchè asciutto; mischiatevi mezzo cucchiaio di farina bianca e friggete ancor un poco; bagnatelo con un bicchiere di vino bianco ed altrettanto d'acqua od invece del vino con un po' d'aceto, sale, pepe, aggiungete 30 patate grosse come noci, ovvero dei funghi freschi duri, netti e tagliati, oppure dei pomidoro netti dalla pelle, semi e parti dure; coprite e fate cuocere finchè il tonno e quanto vi avrete unito saranno teneri ed a salsa ritretta, servite di buon gusto.

46. **Costolette di tonno con lattata qualunque.** — Preparate e marinate dei filetti di tonno come sopra N. 51; bagnateli nell'uovo sbattuto con un po' di sale, pepe e spezie; ravvolti nel pane grattugiato fino, posti su tortiera con burro fuso fateli cuocere adagio; cotti non più rossi nel mezzo e di color biondo d'ambe le parti, serviteli con sotto una *purée* qualunque (Vedi N. 21, 22 e 26, guerniture). — Si fanno pur cuocere e si servono allo stesso modo senza panarli.

47. **Tonno salato all'olio in salsa od in *purée*.** — Prendete un pezzo di tonno salato all'olio che si vende di già così; badate che sia bianco e non rancido; fatto a fette larghe e lunghe due dita e spesse uno, copritele con acqua bollente e lasciatele in essa fuori del fuoco (ciò fa che l'olio in esse contenuto e che per lo più è sempre cattivo si porta sopra l'acqua); asciugate poscia il tonno e posto sopra una *purée* di

acetosella o di pomidoro (Vedi N. 21, 26 e 27, guerniture) servitelo, ovvero servitelo con una salsa *rémolade* (Vedi N. 13, salse). — L'anguilla salata all'olio, si acconcia pure allo stesso modo.

48. **Modo di conservare il tonno od altro pesce.** — Avrete un pezzo di 2 chilogrammi di tonno o storione fresco; netto dalle reste e pelle, posto in tegame con un bicchiere d'olio fino, timo, lauro, garofani, sale, e pepe, fatelo rosolare rivolgendolo e bagnandolo di tanto in tanto con due parti di vino bianco ed una d'aceto; cotto, raffermo nel mezzo, colla cottura asciutta, senza lasciargli prendere odore di bruciato, ponetelo in un vaso di maiolica stretto; copritelo d'olio fino, lasciatelo raffreddare; quindi coperto con pergamena e legato con filo spago tenetelo in luogo fresco e servitevene all'occorrenza.

ARTICOLO 20

DELLA VERDURA

1. **Verdura in generale e sue specie.** — Sotto il nome di verdura si comprende ogni sorta di produzioni ortive che servono al mangiare.

Le principali categorie in cui si possono suddividere sono:

Dei legumi e loro proprietà. — Diconsi legumi tutte quelle piante, i cui semi sono granelli chiusi entro i baccelli.

I frutti di esse sono buoni a mangiare ancorchè non

giunti al punto della maturità, come fave fagiuoli, piselli ancora verdi; i semi di esse giunti alla maturità divengono farinosi, come fave, lenticchie, fagiuoli secchi e sono nutritivi ma ventosi.

Del fortume e sua proprietà. — La voce *fortume* comprende tutti gli ortaggi di sapore forte, cioè acre e mordace, come agli, cipolle, peperoni, ramolacci, barbaforte (rafano), capperi, senape.

L'aglio è antiventoso, stomatico, appetitoso, vermifugo; la cipolla cruda mangiata in abbondanza eccita il sonno e produce male di capo, cotta poi è dolcigna benigna, e d'ottimo condimento (Vedi guerniture N. 8); i porri hanno le medesime qualità della cipolla, la radice del rafano è diuretica, antiscorbutica, si mangia in insalata colle carni cotte.

Aromi si dicono tutte le sostanze vegetali odorose; appartengono alle verdure la salvia, il timo, il basilico, il prezzemolo, la menta, la borrana, la maggiorana, il cerfoglio.

La salvia è antiventosa; il cerfoglio e il prezzemolo sono diuretici, di buon condimento; la borrana, la menta, usate in piccola quantità, danno un grato sapore; il cretano o critimo (erba di S. Pietro) bisogna pure usarlo in piccole dosi, si ritiene diuretico.

Insalata — Nome generico delle erbe con che si fa la vivanda dello stesso nome. — Appartengono a questa categoria: l'insalata di campo, la lattuga, la cicoria, l'indivia, la porcellana, il crescione, ecc. — Queste piante si possono fare anche in minestra ed altri modi.

La cicoria e l'indivia si ritengono buone contro la itterizia, il crescione è antiscorbutico e si mangia in insalata colle carni cotte.

2. **Acetosella.** — L'acetosella erba agretta rinfrescativa, calma la sete; è appetitosa, diuretica, antiscor-

butica, si mangia colla carne e col pesce e si prepara come a N. 27 (Vedi guerniture) e si confà con diverse zuppe (Vedi N. 39, zuppe).

3. **Barbabietola** (***betterave***). — La barbabietola è tubercolo poco nutritivo, piuttosto rinfrescante, molto zuccherino; ve ne sono di due specie, una rossa e l'altra giallognola.

Si fanno cuocere sotto la cenere od al forno, od in tegame; coperte d'acqua, fatele bollire adagio per 4 o 5 ore finchè tenere; raffreddate, sbucciatele, tagliatele a fettine e fatele in insalata; oppure, infarinate delle fette larghe intrise nell'uovo sbattuto, friggetele adagio in padella o tegghia con burro e, ben colorite, spolverizzatele di sale, formaggio e spezie, si servano per frittura. Le foglie tenerelle della barbabietola si fanno cuocere come gli spinaci e restano migliori se si uniscono con un po' d'acetosella.

4. **Bietole-coste** (***côtes poirées***) **cotte al cacio.** — La bietola-costa ancor tenerella si mangia in minestra e si mischia con erbe odorifere; essa è rinfrescante e un po' rilassante: venuta grossa forma una costa bianca che si cucina in diversi modi.

Prendete 6 dozzine di belle coste larghe due dita, nettatele dalle foglie e dai fili all'intorno; tagliatele in due; gettatele nell'acqua bollente con un po' di sale; fatele cuocere tenere e sgocciolatele; avrete in padella o tegame due ettogrammi di burro con due spicchi d'aglio un po' schiacciati; fate friggere, gettate via gli spicchi e mettete le bietole; fatele friggere a fuoco forte finchè asciugata l'acqua, ed un po' colorite; mischiatevi 60 grammi di formaggio, un po' di sale, pepe e spezie; versatele sul piatto e, rese liscie, spolverizzatele di cacio, umiditele di burro fritto e servitele.

5. **Bietole-coste in salsa per guernit ure.** — Fate friggere delle bietole come sopra N. 4, unitevi un

po' di salsa bianca o bruna (Vedi N. 3 e 4, salse), più il sugo di un limone, od un po' d'aceto. Potete anche sbattere bene due uova intiere con un po' d'aceto, sale pepe e spezie, mescolarle colle coste sul fuoco senza lasciarle bollire e servirle. — Fatte nel primo modo s'adoperano per guernire carne, o pesce, o volaglia.

6. **Barbe di becco** (***barbes de boue***). — Le barbe di becco sono giovani cespugli delle radici sasifriche che si dice germoglino soltanto di primavera.

Prendete 10 dozzine di mazzetti di barbe di becco; tagliate via il verde, nettatele dalle foglie dure e secche ben lavate, ponetele in tegame con acqua bollente ed un po' di sale e fatele bollire finchè tenere; sgocciolate, poste in tegame con due ettogrammi di burro, fattele friggere finchè abbiano asciugata l'acqua; mischiatevi 60 grammi di formaggio, un po' di sale, pepe, il sugo d'un limone oppure un po' di salsa, o unite uova come s'è detto sopra per le bietole; oppure fatele in insalata, e servite.

7. **Dei broccoli, cavoli e cavolfiori.** — Queste verdure sono tutte dell'istessa famiglia benchè diversa la loro forma, nutriscono poco, sono un po' ventose e di facile digestione. I broccoli sono d'origine d'Italia; v'è il verde e il bianco ambidue stimatissimi se presi al punto della loro maturità. Si acconciano in ogni modo come i cavolfiori.

8. **Cavolfiore** (***chou-fleur***) **al parmigiano od alla milanese.** — Il cavolfiore è un eccellente cibo, poco nutritivo e di facile digestione. Avrete un bel cavolfiore fresco, duro e bianco; levategli tutte le foglie d'intorno e la parte dura del torzolo, tagliatelo un po' in croce dalla parte del gambo senza staccarlo; posto in tegame di giusta sua grandezza, coperto di acqua bollente con un po' di sale aggiungetegli quanto una noce di burro; fatelo cuocere adagio finchè te-

nero; ben sgocciolato su tovaglia, leggermente infarinato, ponetelo in tegame con un ettogramma di burro; spolverizzato di cacio parmigiano, un po' di pepe e sale, fritto di color biondo d'ambe le parti, servitelo. Si fa pure senza infarinarlo allo stesso modo.

9. **Cavolfiore in salsa bianca per ammalati.** — Fate cuocere un piccol cavolfiore come sopra N. 8; friggete 30 grammi di burro con 12 grammi di farina bianca ed altrettanto di fior di latte e, divenuto biondo, mestate finchè riesca liscio; ridotto a metà il liquido, aggiungetevi un po' di sale ed il sugo d'un mezzo limone se è permesso all'ammalato, mettete il cavolfiore che avrete ben sgocciolato e tagliato a pezzi grossi come noci; bollito un momento servitelo di buon gusto.

10. **Cavolfiore fritto per ammalati.** — Fate cuocere un cavolfiore come sopra N. 8; sgocciolato e fatto a pezzi, friggetelo biondo; spolverizzato di sale servitelo allo stesso modo però senza droghe e formaggio.

11. **Cavolfiore in salsa *rémolade*.** — Fate cuocere due bei cavolfiori come sopra N. 8; posti sul piatto versategli sopra la salsa *rémolade* (Vedi N. 13, salse), oppure altra salsa di vostro gusto.

12. **Cavolfiore in salsa con capperi alla casalinga.** — Fate cuocere un cavolfiore come sopra N. 8; fate col brodo della sua cottura e con del fior di latte una salsa come s'è detto sopra N. 9, infittitela con due rossi d'uova sbattuti con un po' d'aceto, sale, pepe e spezie; aggiungetevi un pezzetto di burro fresco, unite il tutto sul fuoco senza lasciarlo bollire, e formate una salsa liscia e colante, mischiatele 30 grammi di capperi all'aceto, versatela sul cavolfiore e servite.

13. **Cavolfiore alla contadinesca.** — Avrete 2 cavolfiori cotti come sopra N. 8; sgocciolati su tovaglia

fatti a pezzi, avvolti nella farina bianca mischia con un po'di formaggio, sale e pepe, poneteli in padella con due ettogrammi di burro bollente; ben fritti di color biondo, poneteli sul piatto; rimettete la padella sul fuoco con un po' del burro fuso e bollente e mezzo bicchiere tra acqua ed aceto, versatelo sui cavolfiori e servite.

14. **Cavolfiore in vari modi.** — Cotto il cavolfiore come sopra N. 8, lo potete servire in insalata con olio, aceto e sale. Fatto a pezzi e fritti nel burro guernitene carne, volaglia o pesce. Infarinato, bagnato nell'uovo sbattuto con un po' di cacio, sale, pepe e spezie, e fritto nel burro bollente od olio, di bel color biondo e croccante servitelo per frittura.

15. **Cavoli di Bruxelles al sugo ed all'inglese.** — Avrete due dozzine di palline di cavoli di Bruxelles, levate via le foglie più dure d'intorno ed il torzolo ben lavati fateli cuocere ad acqua e sale su fuoco ardente finchè cotti teneri; sgocciolati, posti in tegame sul fuoco con burro, sale e pepe, fateli saltellare, scuotendo il tegame; aggiungetevi del sugo di carne ridotto a sciroppo e serviteli per guernitura alle carni e volaglia. — All'inglese si servono dopo averli cotti nell'acqua e sale, con sopra del burro fresco.

16. **Del carciofo (*artichaut*) alla gratella.** — Il carciofo è buon alimento, nutritivo, un po' stringente; si digerisce assai bene; il bianco si mangia crudo con olio, sale e pepe.

Prendete dei carciofi tenerelli; levate via le foglie dure d'intorno; tagliati in quattro, nettateli dal fieno e dalla corteccia dura e dalle parti spinose; marinateli per un'ora con olio, sale, aceto, prezzemolo, un po' di cipolla triti; poneteli in una specie di cassetta di carta oleata sulla gratella con fuoco dolce sotto; fa-

teli cuocere rivoltandoli; cotti e coloriti serviteli con sugo della lor marinata.

17. **Carciofi alla casalinga.** — Avrete dei carciofi marinati come sopra N. 16; infarinateli, bagnateli nell'uovo sbattuto con un po' di sale, pepe e formaggio, gettateli uno alla volta in padella sul fuoco in cui avrete dell'olio o burro chiaro e bollente; fritti biondi d'ambe le parti serviteli colla propria marinata o con sugo di limone.

18. **Carciofi in salsa bianca o spagnuola.** — Avrete 6 bei carciofi freschi, levate le foglie verdi, pelateli sottilmente di sotto, tagliateli trasversalmente alto due dita, levate la pelurie con un cucchiarino e date loro la forma di un piccolo nido; gettateli nell'acqua con un po' di sugo di limone od aceto affinchè non anneriscano e fateli cuocere per 10 minuti; scolateli. Mettete in tegame sul fuoco un ettogramma di burro, mezzo cucchiaio di farina; fritta un po', bagnatela con brodo od acqua, aggiungetevi un po' di sale ed il sugo di due limoni od un po' d'aceto. Mettete i carciofi e fateli cuocere finchè teneri (potete pur mettervi insieme un po' di lardo) sgocciolateli, posti sul piatto versatevi sopra una salsa bianca o spagnuola (Vedi N. 3 e 6, salse) e serviteli.

19. **Carciofi farciti alla *périgueux*.** — Avrete 6 carciofi grossi; nettati dalla pelurie e tagliati in due, troncate loro le spine; cotti nell'acqua a metà cottura sgocciolateli, poneteli in tegame unto col vuoto all'insù. Lavate e pelate 60 grammi di tartufi neri, pestatene la metà con 60 grammi di lardo, un ettogramma di carne cotta o cruda o fegato, un po d'aglio e prezzemolo trito, sale, pepe, spezie, un rosso d'uovo, ed un po' di rhum; il tutto ben unito passatelo al setaccio. Riempite i carciofi, lisciateli e versatevi sopra nn ettogramma di burro fuso; fateli cuocere teneri con fuoco

sotto e sopra; rappresi ed un po' coloriti, disponeteli sul piatto. Riposto il tegame sul fuoco con un po' di burro e l'altra metà dei tartufi tritati, friggeteli un po' con mezzo cucchiaio di farina, bagnatela con mezzo bicchiere di vino di Malaga o di Madera, un po' di brodo ed il sugo di un limone; ridotto a salsa, versatela sopra i carciofi e serviteli.

20. **Carciofi stufati in salsa all'italiana.** — Cercate dei carciofi come sopra N. 19; posti in un tegame con burro fuso, sale, pepe, prezzemolo, 2 cipolle, 2 funghi all'aceto triti, fateli cuocere adagio con fuoco sotto e sopra finchè teneri ed un po' coloriti; disponeteli sul piatto; staccate la lor cottura con un po' di brodo od acqua; ridotta a salsa, aggiungetevi il sugo d'un limone, un pezzetto di burro fresco, versate sopra i carciofi e serviteli. — Potete mettere un po' di salsa fatta come a N. 3 (Vedi salse).

21. **Dei cardi e modo di cuocerli bianchi.** — I cardi giunti alla loro maturità, cioè bianchi e teneri, tagliati a pezzi lunghi tre dita e netti dai fili si mangiano crudi con salsa fatta di olio, burro e acciughe; cibo assai gradito e nutritivo, però assai pesante allo stomaco; il cardo è di più facile digestione se cotto e ben acconciato.

Avrete due bei cardi bianchi e teneri; tagliateli lunghi 8 centimetri, levatene i fili e le parti dure ed il tronco; gettateli nell'acqua bollente mettendo prima le coste più dure, poscia le più tenere, per portarle ad eguale cottura; cotti 20 minuti, scolate l'acqua, rimetteli nell'acqua fresca, raschiate via la pellicola ed i filacci affinchè restino bianchi e poneteli in tegame di adatta grandezza. Fatè quindi friggere una cipolla, un po' di carota, prezzemolo, una foglia di lauro, con due ettogrammi di burro; mischiatevi venti grammi di farina bianca e, fritta un po', bagnatela con una

quantità d'acqua o brodo sufficiente per coprire i cardi, più il sugo di 4 limoni od aceto, (ciò fa che restano bianchi); messo un po' di sale e pepe, e fatto bollire un po' versate il tutto sui cardi. Coprite questi con un foglio di carta o con una fetta di lardo, se di grasso, o con un po' d'olio per chi piace; cuoceteli finchè teneri. Preparati cosi e posti in vasi di terra si conservano circa 8 giorni nell'inverno e servitevene all'occorrente in ogni modo.

22. **Cardi in salsa bianca od alla midolla.** — Preparate dei cardi cotti come sopra N. 21; sgocciolateli; posti in tegghia con un po' di burro, friggeteli un po' d'ambe le parti; versatevi sopra della salsa bianca (Vedi N. 4, salse), od un'altra di vostro gusto; fate bollire adagio per 10 minuti e serviteli. — Per farli alla midolla di bue fate dissanguare 60 grammi di midolla di bue nell'acqua, e imbianchita 5 minuti nell'acqua bollente e sgocciolata unitela alla salsa coi cardi o riempite delle cassette di pane fritto in pezzi grossi come noci e mettetele all'intorno.

23. **Cardi in crostata (al *gratin*) alla milanese.** — Cotti i cardi come s'è detto sopra N. 21, sgocciolati, poneteli su tegghia o tortiera con abbondante burro sotto; spolverizzateli di formaggio con un po' di sale, pepe e spezie; fatti friggere ben biondi d'ambe le parti con fuoco sotto e sopra, serviteli.

24. **Cardi alla fiorentina.** — Preparate dei cardi cotti come s'è detto sopra N. 21; sgocciolati su tovaglia infarinateli, bagnateli nell'uovo sbattuto con formaggio grattugiato fino, e con sale, pepe e spezie; gettateli in padella sul fuoco in cui avrete del burro od olio bollente; ben fritti di color biondo d'ambe le parti, serviteli caldi.

25. **Proprietà della carota e carote cotte invernicate.** — La carota è una radice zuccherina,

poco nutritiva diuretica, contraria all'itterizia, eccellente per dare buon gusto al brodo; forma un buon cibo, ma un po' ventoso; ve ne sono di diverse specie, ma le migliori sono la rossa e la gialla.

Raschiate e tornite a forma di piccole pere 30 pezzetti di carote fresche, tenere e gialle; bollite 15 minuti nell'acqua, sgocciolatele; ponetele in tegame con un ettogramma di burro, un po' di sale ed un pizzico di zucchero; fatele rosolare, umiditele di tanto in tanto con brodo od acqua e fatele cuocere con fuoco sotto e sopra finchè tenere a cottura ridotta come sciroppo e lucente; servitele o per piatto o per guernitura od unitele ad una salsa qualunque (Vedi N. 3 e 4, salse).

26. **Carote alla borghese.** — Raschiate un chilogramma di carote mezzane, fresche e tenere; tagliatele a soldi; poste in tegame con 2 ettogrammi di burro, un po' di sale, pepe ed un pizzico di zucchero, fatele friggere, quindi fatele cuocere adagio con fuoco sotto e sopra umidendole; se fa duopo, di tanto in tanto con brodo od acqua; cotte tenere e di bel color dorato, aggiungetevi, se vi aggrada, il sugo di un limone od un po' d'aceto, e, ridotte a sciroppo, servitele calde.

27. **Carote all'allemanna.** — Raschiate 6 belle carote tenere; tagliatele per traverso lunghe due dita; tagliate la buccia all'intorno e formate un lungo nastro sottile; ritagliatele a piccoli filetti; ponetele a bollire per 5 minuti nell'acqua, quindi sgocciolatele; poste in tegame con un ettogramma di burro, un po' di prezzemolo trito, friggetele adagio; mischiate un po' di farina cotta (Vedi N. 2, salse); bagnatele con un po' di brodo od acqua, un po' di fior di latte, aggiungetevi un po' di sale, pepe, un pizzico di zucchero ed il sugo di un limone; cotte tenere, servitele con crostini di pane fritti all'intorno.

28. **Del cetriolo alla borghese.** — Il cetriolo

si mangia crudo in insalata con olio, aceto e sale: è rinfrescativo, ma difficile a digerirsi.

Prendete 4 bei cetrioli verdi e teneri; pelateli sottilmente; tagliateli in quattro per lungo, levate loro i semi e tagliateli a fette lunghe tre dita, fateli bollire nell'acqua con sale finchè teneri. Avrete in padella sul fuoco un ettogramma di burro bollente con due spicchi d aglio. Sgocciolate i cetrioli, gettateli entro e friggeteli biondi mescolando fra essi un po' di burro, cacio, sale, pepe e spezie, e serviteli caldi.

29. **Cetrioli in salsa veneziana.** — Preparate dei cetrioli cotti nell'acqua e fritti come sopra N. 31, mischiate loro una buona salsa veneziana (Vedi N. 11, salse) od altra che vi aggradi di più e serviteli.

30. **Cetrioli farciti al sugo.** — Levate la buccia a 6 cocomeri verdi e tenerelli; tagliateli un po' alle due estremità, levate loro i semi senza guastarli; fateli cuocere per 10 minuti nell'acqua bollente, sgocciolateli su tovaglia, empiteli d'una buona farcia fatta come al N. 60 (Vedi zuppe); poneteli in tegame con un ettogramma di burro, un po' di sale; coperti di buon sugo di carne arrostita un po' ridotto, ed una fetta sottile di lardo, fateli cuocere adagio con brace sotto e sopra; cotti teneri, di un bel color biondo e con la farcia cotta nel mezzo serviteli col sugo sgrassato.

31. **Delle fave in salsa.** — Le fave ordinarie si mangiano fresche in minestra oppure cotte nell'acqua, e fatte in insalata con olio, aceto, sale, pepe e prezzemolo trito, ma altrimenti si cucinano le fave grosse.

Avrete 5 ettogrammi di belle fave grosse tenere e fresche; levata la buccia, fatele cuocere nell'acqua bollente finchè tenere; sgocciolatele; poste in tegame con un ettogramma di burro fresco, un po' di prezzemolo trito, sale e pepe, friggetele un po'; mischiate un cucchiaio di farina cotta (Vedi N. 2, salse); fritta

un poco, bagnatele con del fior di latte, del brodo od acqua; cotte tenere a salsa ridotta, aggiungetevi il sugo di un limone e servitele calde.

32. **Dei fagiuoli (*haricots*) verdi alla milanese.** — I fagiuoli verdi formano un buon alimento, di facile digestione, ma sono un po' ventosi; fra i fagiuoli freschi in grana i migliori sono quei bianchi.

Prendete 6 ettogrammi di fagiuolini freschi, verdi e teneri; rompete le punte alle due estremità, levando il filo ai due lati; tagliate i grossi per lungo in due per renderli eguali ai più piccoli; gettateli nell'acqua bollente e, cotti teneri e ben verdi, sgocciolateli e rinfrescateli nell'acqua fresca. Mettete un ettogramma di burro nella padella sul fuoco; quand'è bollente gettate i fagiuolini ben asciutti; fateli friggere finchè croccanti; aggiungetevi un po' di formaggio parmigiano raschiato fino, sale, pepe, un pezzetto di burro fresco, il sugo di un limone e serviteli.

33. **Fagiuolini in salsa *Robert* od altra.** — Preparate dei fagiuolini fritti come sopra N. 32, ma invece del cacio unite loro della salsa *Robert* (Vedi N. 17, salse) od altra e serviteli. — Si possono pure, prima di cuocerli, tagliarli per traverso grossi come piselli (Vedi N. 12, guerniture e vedi N. 22, fritture magre).

34. **Dei fagiuoli freschi o secchi in salsa.** — Mondate e ponete in tegame 6 ettogrammi di bei fagiuoli secchi con 2 litri d'acqua tiepida ed un po' di sale; fateli cuocere adagio; a metà cottura, aggiungetevi 3 cipolle e 4 porri mondati, tagliati a dadolini e fritti biondi con mezzo ettogramma di burro e mezzo d'olio, più 3 foglie di salvia; cotti teneri, a cottura ristretta, sgocciolateli, poneteli in tegame con un ettogramma di burro, un po' di prezzemolo trito, sale, pepe, il sugo di un limone, e bolliti un momento, serviteli.

— Potete mischiarvi un po' di salsa fatta come ai numeri 12, 16 e 17 (Vedi salse). — Se i fagiuoli sono rossi potete mettere un po' di mostarda o del vino nero ridotto a sciroppo.

35. **Dei funghi, loro qualità, e frittura dei medesimi.** — I funghi in genere racchiudono in sè quasi tutti qualche cosa di sospetto, per cui bisogna andar molto cauti nel farne uso e sopratutto per chi non li conosce. I migliori e meno sospetti sono il fungo reale (*boletus esculentus*), le spugnole (*morilles*), l'arancio o uovolo (*orange*), che dovrebbero servire non per alimento, ma per un eccellente condimento.

Neker, professore di botanica, dice di osservare se una cipolla bianca, pelata, cotta coi funghi non diviene azzurrognola tendente al nero; se conserva la sua bianchezza, è segno che c'è niente di cattivo. Alcuni per precauzione immergono un ferro rovente o una moneta di argento; se anneriscono, si dice, che è segno ch'avvi del veleno. Io ritengo però di bene lavare, anzi di lasciare un po' di tempo i funghi nell'aceto e sale e di lavarli bene nell'acqua prima di usarli.

Per i funghi in frittura vedi N. 40, delle fritture magre.

36. **Funghi in salsa bianca.** — Avrete 8 ettogrammi di bei funghi mezzani, freschi e duri, puliti il gambo dal terriccio; lavateli bene nell'acqua calda con un po' d'aceto e sale; tagliateli a ruotelle e pelateli; posti in tegame con un po' d'acqua appena che li bagni, più il sugo di due limoni od un po' d'aceto, un ettogramma di burro, un po' di sale e pepe, fateli cuocere finchè asciutti; mischiate mezzo cucchiaio di farina cotta (Vedi salse, N. 2), e fritta un po', bagnatela con un bicchiere di brodo od acqua con altrettanto di fior di latte e fateli bollire mestando; cotti, a salsa ridotta e giusti di sale serviteli.

37. **Funghi in tartufolata alla genovese.** — Pulito come sopra N. 36 un chilogramma di funghi, tagliateli a fette sottilissime. Mondate mezza cipolla, un po' d'aglio e prezzemolo, due acciughe, lavandole e nettandole dalle reste, tritate il tutto fino, e ponetelo in tegame con un ettogramma di burro e 30 gramm d'olio fino e friggete un poco. Aggiungetevi i funghi e fatteli friggere finchè asciutti; mischiate un cucchiaio di farina bianca, bagnateli con due bicchieri di brodo od acqua e fateli cuocere mestando a salsa ristretta aggiungendovi un po' di sale, pepe, spezie ed il sugo di un limone od un po' di aceto e,un cotti di buon gusto» serviteli.

38. **Funghi fritti alla milanese.** — Prendete 8 ettogrammi di cappelli di funghi che siano larghi cinque dita, freschi e duri; tagliateli in due per traverso, marinateli per un'ora con un po' d'olio, aceto, sale e pepe, asciugateli, infarinateli, bagnateli nell'uovo sbattuto con un po' di formaggio, sale, pepe e spezie. Avrete un ettogramma di burro ed altrettanto d'olio bollenti in padella sul fuoco. Gettatevi entro i funghi pochi per volta e friggeteli adagio finchè cotti croccanti ben biondi d'ambe le parti e serviteli.

39. **Funghi fritti alla borghese.** — Avrete 8 ettogrammi di funghi freschi, grossi e duri; raschiate loro il gambo, tagliateli a pezzi larghi due dita. Ponete in tegamino dell'acqua, un po' di sale, aceto, prezzemolo ed una cipolla. Gettate entro i funghi quando bolla e fateli bollire per 15 minuti; sgocciolateli, asciugateli ed infarinateli e friggeteli come sopra N. 38, senza bagnarli nell'uovo.

40. **Funghi detti spugnole (*morille*) o di quelli detti *cocon* (*orange*).** — Tagliate via la gamba a 6 ettogrammi di funghi detti spugnole; lavateli a grand'acqua tiepida cambiandola sovente per pu-

lirli dalla sabbia che trovasi nelle cellette; tagliateli in quattro; posti in tegame con 3 ettogrammi di burro con un po' di prezzemolo ed aglio triti, friggeteli finchè asciutti; mischiate mezzo cucchiaio di farina e, fritta un po', bagnateli con un bicchiere di brodo od acqua e con fior di latte; mettetevi un po' di sale, pepe, spezie, il sugo di un limone, e cotti a cottura ristretta serviteli. — I funghi detti *cocon* (*orange*) si cucinano allo stesso modo.

41. **Dell'indivia (*chicorée*) e modo di cucinarla.** — L'indivia è una pianta rinfrescativa; si mangia cruda in insalata con olio, aceto e sale, oppure cotta in minestra (Vedi N. 20, zuppe) od in lattata (Vedi N. 24, guerniture).

42. **Del luppolo e come si mangi.** — Il luppolo (*houblon*) è pianta comunissima, di cui si mangiano in primavera le punte novelle, verdi, tenere. Si tritano con altre erbe per farne minestra o frittata, oppure si cuociono con acqua e sale, e, dopo averle sgocciolate e fritte si mangiano con formaggio e burro come gli sparagi. Il luppolo è un alimento sano, stomatico, antiscrofoloso e adoperasi per fare la birra.

43. **Della lattuga (*laitue*) e modo di farcire le lattughe di grasso e di magro.** — La lattuga è un alimento freddo, che rimena al sonno, nutrisce pochissimo, calma l'irritazione dello stomaco; mangiasi cruda in insalata o cotta in minestra, o in *purée* o farcita.

Prendete 8 lattughe grosse, lunghe e bianche; levate le foglie verdi d'intorno e le parti dure del tronco lavate bene, fatele bollire nell'acqua con sale per 12 minuti; sgocciolate su tovaglia, allargatele bene, spolverizzatele di cacio, sale, pepe e spezie; mettete un pezzo di burro fresco su caduna e inviluppatele a forma di fico, o meglio invece del burro farcitele con farcia

fatta come a N. 26 (Vedi zuppe); poste in tegame con due ettogrammi di burro fuso e delle fette sottili di ventresca o del prosciutto, più due bicchieri di buon sugo o brodo, fatele cuocere con fuoco sotto e sopra finchè tenere e asciutte e servitele, o per piatto guernendole di crostini di pane con tramezzo la ventresca, o per guernitura a carne. — Se si vogliono al magro si farciscono soltanto con burro, formaggio e fior di latte come i cavoli (Vedi N. 6, guerniture).

44. **Delle lenticchie e come si mangiano.** — Le lenticchie sono stimolanti, sudorifiche, nutriscono poco, sono assai ventose: si mangiano cotte intiere od in *purée* (Vedi N. 15, zuppe) e servono per piatto o per guernitura aggiungendo un po' di fior di latte e burro fresco, o buon brodo ridotto.

45. **Del petronciano (*aubergine*) e cottura del medesimo alla siciliana.** — Il petronciano è un frutto insipido, fatuo e poco nutritivo.

Pelate 6 petronciani al punto della loro maturità; tagliateli a fette larghe e spesse come scudi, spolverizzateli di sale entro una terrina e lasciateli per un ora; spremeteli, infarinateli e friggeteli adagio in padella con burro od olio, finchè teneri; aggiungetevi una *purée* di pomidoro (Vedi N. 21, guerniture) e servitele; oppure invece della salsa pomidoro mettete del burro, formaggio, pepe, spezie, prezzemolo trito, il sugo di un limone, tutto ben unito, cotto al punto e serviteli.

46. **Delle patate, loro qualità, e vari modi di cucinarle.** — La patata è un tubercolo molto stimato, serve per alimento a molte persone, nutrisce molto, è cibo grato, sanissimo, di facile digestione; molte sono le specie, ma la migliore è giallognola farinosa o la rossigna pallida venosa. Le patate si confanno con ogni sorta di carne e si mangiano in *purée*

(Vedi N. 18, zuppe) o fritte al burro (Vedi N. 1 e 2, guerniture, ovvero vedi N. 21 e 32, fritture magre), od in *gateau* (Vedi N. 9, composti).

47. **Patate all'inglese e cotte sotto cenere od al vapore.** — Prendete due chilogrammi di belle patate giallognole e farinose, pelatele sottilmente, lavatele; poste in tegame con acqua fredda che li copra ed un po' di sale, coprite e fatele bollire adagio; cotte tenere, quando cedono alla pressione delle dita, scolate via l'acqua, riponetele accanto al fuoco finchè asciutte, servitele calde con burro fresco e son dette all'inglese. — Potete farle cuocere lavando prima le patate, poscia inviluppandole in un foglio di carta umida d'acqua e sotterrandole sotto cenere calda con brace viva sopra e lasciandole così per due ore; cotte tenere, pelatele e servitele col burro. — Se volete cuocerle al vapore, pelatele e lavatele; poste in una pentola chiudete questa e ponetela al bagno-maria, od al forno finchè cotte tenere; il primo modo è però più comodo ed havvi chi usa cuocerle senza pelarle. — Io scelgo però di levar loro la pelle prima di cuocerle, perchè prendono quasi sempre un po' di gusto di terra qualunque sia il modo scelto per cuocerle; badisi di acconciarle e mangiarle subito appena cotte, perchè se si lasciano raffreddare perdono della loro bontà.

48. **Patate alla *maître d'hôtel*.** — Avrete due chilogrammi di patate pelate e cotte come sopra N. 47; tagliatele a soldi, gettatele in tegame sul fuoco in cui avrete due ettogrammi di burro fuso; fritte un po' bionde, unitele un po' di prezzemolo trito, il sugo di due limoni, un bicchiere di buon brodo, o sugo della cottura di arrosto, un po' di sale e pepe, o, se di magro, mettetele solo un po' d'acqua o latte con burro fresco e servitele.

49. **Patate in crostata (*gratin*) alla savo-**

iarda. — Pelate un chilogramma di patate crude, tagliatele a soldi; fatele bollire per 10 minuti nell'acqua con sale; sgocciolatele, disponetele in un piatto di terra o di maiolica che resista al fuoco; ponete tramezzo un po' di formaggio, burro fuso, sale e pepe; versate sopra un bicchiere di buon fior di latte, e finite di cuocere con brace sotto e sopra, finchè tenere ridotte asciutte, di un bel color dorato e servitele calde. Restano migliori se mischiate un po' di sugo di carne arrostita.

50. **Patate alla lionese.** — Pelate e tagliate a soldi un chilogramma di patate crude; poste in padella con un ettogramma di burro fuso e raffinato, un po' di sale, pepe e spezie, copritele e fatele cuocere adagio rivolgendele di tanto in tanto; fate friggere adagio 2 cipolle tagliate a dadolini con 60 grammi di burro; cotte bionde mischiatele colle patate e, finite queste di cuocere e di color dorato, versatele e servitele. Si friggono pure con olio (Vedi N. 42, fritture magre).

51. **Canestrini di patate farcite.** — Pelate 8 belle patate eguali, date loro la forma d'un canestro, o d'un vaso o altra figura che più desiderate, vuotandole però entro; fatele friggere adagio, immerse nell'olio o grasso bollente (Vedi N. 21, fritture magre); cotte tenere e di un bel color dorato, sgocciolate su tovaglia, spolverizzate di sale, servitele ripiene di un intingolo al grasso od al magro, (Vedi N. 30, guerniture), oppure di qualche *purée* di vostro gusto.

52. **Patate in salsa od in *purée* per ammalati.** — Pelate e fate cuocere 3 ettogrammi di patate come sopra N. 47; tagliatele a soldi, friggetele in tegame con 60 grammi di burro; divenute un po' bionde, bagnatele con mezzo bicchiere di buon brodo e con altrettanto di fior di latte, un po' di sale; mestate, a salsa ridotta, servitele. — Cotte al suddetto modo passatele al setaccio o passoio di latta ed otterrete una

buona *purée* che riscalderete allungandola con brodo ed un po' di burro fresco.

53. **Della porcellana (*pourpier*) e modo di cucinarla.** — La porcellana è pianta insipida, nitrosa, rinfrescante, mangiasi cruda in insalata con olio, aceto e sale; staccate le sue foglie, ben lavate cuocetele nell'acqua con sale finchè tenere; friggetele nel burro, con un po' di farina; bagnatele con un po' di brodo e fior di latte, un po' di sale, pepe, spezie; cotte, ridotte a salsa, aggiungetevi il sugo di un limone e servitele, oppure fritte un poco con burro bagnatele con buon brodo; cotte un momento, giuste di sale, versatele sul pane con un po' di cacio e servite per zuppa.

54. **Dei piselli (*petits-pois*) verdi all'inglese.** — I piselli freschi, uguali in grana, verdi e teneri formano un cibo molto gradito, si digeriscono bene, ma sono un po' ventosi. Gl'inglesi dopo averli ben cotti nell'acqua e sale in modo che restino ben verdi, li sgocciolano, quindi li servono caldi sul piatto, con del burro fresco sopra (Vedi N. 11, guerniture).

55. **Piselli alla francese.** — Avrete 6 ettogrammi di piselli freschi, verdi, uguali in grana; poneteli in tegame con le foglie bianche di 2 lattughe ed un po' di prezzemolo triti fini, più un ettogramma di burro; mescolate il tutto insieme; posto al fuoco e divenuto asciutto, bagnate con acqua o brodo di tanto in tanto finchè tenero; unite 30 grammi di burro mischio con 20 grammi di farina, un po' di sale, pepe, spezie, ed un pizzico di zucchero; mestate adagio ed il tutto ben cotto e di buon gusto servite caldo.

56. **Piselli in baccelli alla contadinesca.** — Rompete le due punte levando il filo ad un chilogramma di piselli larghi teneri, verdi; fateli cuocere nell'acqua salata bollente sul fuoco forte; cotti teneri, sgocciolateli; mettete un ettogramma di burro nella padella

sul fuoco con due spicchi d'aglio, i quali fritti un po' getterete via; mettetevi i piselli, fateli friggere bene scuotendo la padella e rivoltandoli; mischiate un ettogramma di formaggio raschiato, un po' di sale, pepe, spezie, il sugo di un limone od un po' d'aceto e serviteli caldi.

57. **Delle rape, loro qualità, e rape cotte al sciroppo.** — Le rape sono diuretiche, stomatiche, ed ancora, come si crede, afrodisiache: esse formano un eccellente cibo, di facile digestione sebbene un po' ventose; le migliori sono quelle di mezzana grossezza, che hanno la buccia sottile, coda piccola, pesanti e d'un gusto dolcigno. Avrete un chilogramma di rape; tagliatele in quattro; tornitele a forma di spicchio d'aglio oppure tagliatele a foglie spesse; poste in tegame con un ettogramma di burro e 30 grammi di zucchero ed un po' di sale, fatele friggere adagio finchè di color biondo; bagnatele di tanto in tanto con un po' di brodo od acqua; cotte tenere, ridotte a sciroppo, servitele.

58. **Rape alla *béchamelle*.** — Pelate un chilogramma e mezzo di belle e buone rape; tagliatele a colonnette od a dadi; fatele bollire 10 minuti nell'acqua bollente con sale; sgocciolate, poste in tegame con un ettogramma di burro, un po' di sale, un pizzico di zucchero, un bicchiere di brodo od acqua, copritele e fatele cuocere adagio finchè tenere; aggiungete una buona salsa *béchamelle* (Vedi N. 5, salse), oppure una salsa olandese (Vedi N. 6, salse), e servitele di buon gusto.

59. **Rape in crostata (*al gratin*) al formaggio parmigiano.** — Pelate un chilogramma e mezzo di buone rape dolci, tagliatele a fette sottili come soldi, (se sono un po' forti fatele bollire cinque minuti nell'acqua, se no, no); gettatele in tegghia o padella con 2 ettogrammi di burro ed un po' di sale, pepe e spezie; fatele cuocere adagio finchè tenere e di bel color do-

rato; mischiatele con un ettogramma di buon cacio parmigiano grattugiato fino; ponetele sul piatto; lisciate, spolverizzate di formaggio, umiditele di burro fuso; fate ad esse prendere colore sopra al forno caldo o con una pala rovente e servitele.

60. **Rape cotte alla borghese.** — Pelate e tagliate a dadi un chilogramma di buone rape; poste in tegame con due ettogrammi di burro, fatele rosolare; mischiate mezzo cucchiaio di farina; cotta un momento mettetevi un bicchiere di brodo od acqua, un po' di sale, pepe, un pizzico di zucchero; fatele cuocere finchè tenere e servitele.

61. **Del riso e sue proprietà e modo d'usar la farina di riso.** — Il riso è una sostanza alimentaria di molta importanza, nutrisce molto, è ammolliente, dolcificante, di facile digestione, contiene molta fecola e quasi niente di glutine per cui da solo è inadatto a far del pane; si mangia in minestra ed acconciato (Vedi N. 23, zuppe), con zucchero e latte. — La farina di riso è eccellente per ammalati ed ecco come devesi usare: avrete del buon brodo bollente; sciogliete un cucchiaio di detta farina in un po' di brodo freddo od acqua, unitela al brodo bollente e cotta un momento servitela.

62. **Del sedano e sedano-rapa.** — Il sedano e sedano rapa sono due piante d'un forte odore, che servono a dar gusto a parecchie pietanze; sono eccellenti cotti al sugo; le coste bianche e la radice pelata si mangiano pure crude con olio aceto e sale, massimamente la radice del sedano rapa, che viene grossa quasi come una rapa; essi sono un po' riscaldanti, stimolanti e afrodisiaci.

63. **Sedani cotti al sugo ed in salsa alla *poulette*** (Vedi N. 14, guerniture). — Avrete dodici bei sedani; levate tutte le foglie verdi e le coste dure;

tagliateli lunghi un decimetro; ben lavati, fateli cuocere nell'acqua e sale bollente finchè quasi cotti; sgocciolateli; posti in tegame con tramezzo un po' di formaggio, sale, pepe, spezie, un ettogramma di burro fuso, una fettina di lardo sopra, più due bicchieri di sugo, o cottura di carne arrostita, fateli cuocere con fuoco sotto e sopra finchè teneri, coloriti ed a sugo ristretto e serviteli; oppure uniteli una salsa alla *poulette* (Vedi N. 14, guerniture).

64. **Sedani fritti alla contadinesca.** — Nettate dalle parti dure dodici sedani grossi; ben lavati tagliateli lunghi tre dita, fateli cuocere nell'acqua con sale finchè teneri; sgocciolati, posti in padella con due ettogrammi di burro, un po' di sale, pepe e spezie, friggeteli biondi; mischiatevi un ettogramma di cacio raschiato e serviteli.

65. **Degli spinaci e modo di acconciarli all'inglese.** — Lo spinace è una verdura che si mangia con piacere, è sana, poco nutritiva, rilassante, ammolliente ed un po' ventosa. — Prendete degli spinaci raccolti di fresco; nettateli dalle radici e dalle gambe; lavateli bene a grand'acqua, gettateli in una casseruola d'acqua salata bollente sul fuoco forte; fateli bollire finchè siano teneri e ben verdi; scolate l'acqua, gettateli nell'acqua fresca; spremeteli, tritateli; posti in tegame con burro, pepe e sale, fate asciugare l'acqua su fuoco ardente; serviteli con sopra un pezzo di burro fresco.

66. **Spinaci alla borghese e all'italiana.** — Fate cuocere due chilogrammi di spinaci come sopra N. 65. Fate friggere in un tegame due ettogrammi di burro o di olio se di digiuno, con due spicchi d'aglio e 4 acciughe, lavate e nette dalle reste; aggiungetevi gli spinaci spremuti e verdi con un po' di sale, pepe e spezie; divenuti quasi asciutti serviteli. — Restano

migliori se aggiungete un po' di brodo o sugo di carne stufata, un po' d'acèto ed il sugo di un limone. — Son detti all'italiana se, cotti e conditi con burro e sugo li mischiate un po' d'uva di Malaga o d'uva passolina e dei pignoli.

67. **Spinaci alla francese ed in altri modi.** — Preparate netti e cotti verdi un chilogramma di spinaci come s'è detto sopra N. 65; tritateli fini; posti in tegame con due ettogrammi di burro, friggeteli finchè asciutti, aggiungetevi un po' di sugo ridotto con un po' di salsa spagnuola o bianca (Vedi N. 3 e 4, salse), oppure acconciateli come s'è detto al N. 26 (Vedi guerniture) e serviteli con crostini di pane fritti biondi nel burro e messi all'intorno del piatto.

68. **Spinaci per ammalati.** — Preparate cotti e verdi 3 ettogrammi di spinaci come s'è dettò sopra N. 65; tritateli fini; posti in tegame con 60 grammi di burro fresco, friggeteli finchè asciutti; mischiate un cucchiaio a caffè di farina bianca; fritta un poco, aggiungetevi mezzo bicchiere di buon brodo, un po' di fior di latte fresco, e sale; cotti a salsa ristretta serviteli.

69. **Degli sparagi e modo di cucinarli al formaggio** (***au gratin***). — Gli sparagi sonò un erbaggio sanissimo, di gusto eccellente, diuretici e di facile digestione.

Avrete un bel mazzo di sparagi bei grossi e raccolti di fresco; raschiate il bianco; tagliateli uguali, legateli in mazzi, gettateli nell'acqua salata bollente sul fuoco forte; cotti teneri, ben verdi, sgocciolateli, disponeteli in strati sul piatto con del cacio raschiato e burro fuso, sale e pepe; finite di metter del cacio sopra; versate ancora un po' di burro bollente e colorito, oppure un po' di sugo ridotto e serviteli. — Gli sparagi cotti mangiansi pure in insalata cón olio, sale, aceto, ed anche con qualche salsa fredda (Vedi N. 30, salse).

70. **Sparagi in salsa bianca o spagnuola.** — Preparate e fate cuocere degli sparagi come sopra N. 69; sgocciolati, poneteli sul piatto con tramezzo e sopra la salsa spagnuola od altra (Vedi N. 3, 4 e 6, salse).

71. **Sparagi a piselli (*au petite pois*) od in *purée*.** — Preparate degli sparagi acconciati come a N. 10 (Vedi guerniture) od in *purée*; servite con all'intorno dei crostini di pane fritti biondi nel burro.

72. **Della scorzonera (*salsifis*) in salsa.** — La scorzonera è una radice lunga grossa il dito pollice, specie di quella di cicoria dolce, e viene negli orti; è nutritiva, sanissima, di buon gusto, si digerisce assai bene; ve ne sono due specie, una colla scorza nera e l'altra bianca, amendue hanno le stesse proprietà; mangiasi cotta in insalata od in altri modi. Prendete un chilogramma di radici scorzonere; raschiate ben via la buccia, rendendole bianche nette, fatele bollire nell'acqua con sale ed un po' di aceto per 20 minuti, sgocciolatele. Mettete in tegame 2 cipolle tagliate, un po' di prezzemolo, 2 ettogrammi di burro, mezzo cucchiaio di farina bianca; fritto un po' il tutto, versatevi sopra un litro d'acqua, mezzo bicchiere d'aceto, un po' di sale e pepe, e fate bollire un momento rimestando. Mettete entro le scorzonere, fatele cuocere finchè siano tenere e restino immerse nel suddetto preparato; scolatele, servitele con tramezzo e sopra una buona salsa (Vedi N. 4 e 6, salse).

73. **Scorzonere acconciate in vari modi.** — Preparate e cuocete delle scorzonere come sopra N. 72, servitele con olio, aceto e sale; oppure ben asciugate infarinatele, bagnate nell'uovo sbattuto con sale, cacio e pepe, friggetele nel burro o nell'olio e servitele; oppure acconciatele in ogni modo come s'è detto pei cardi (Vedi N. 23, cardo).

74. Dei tartufi e modo di cuocere il nero sotto cenere. — I tartufi sono tubercoli neri o bianchi; in generale hanno tutti l'istessa proprietà alimentaria, cioè sono nutritivi, stimolanti, riscaldanti; la bontà di essi consiste nell'aromatico e gradito gusto e soave odore; servono per condimento ed a fare decorazioni a molti eleganti piatti. I tartufi neri si cuociono sotto cenere inviluppandoli in una fetta sottile di lardo ed in tre fogli di carta umidita d'acqua e sotterrandoli nella cenere più o meno calda e lasciandoli finchè teneri; così cotti si mangiano caldi.

75. **Tartufi neri farciti.** — Lavate bene dei tartufi neri grossi; fateli cuocere nel vino nero con droghe e sale e cipolla; cotti, vuotateli un po' nel mezzo, riempiteli di un intingolo fatto con salsa bianca (Vedi N. 14, salse), lingua a dadi, un po' di tartufi bianchi e avanzi di carne cotta, e serviteli su tovaglia.

76. **Tartufi neri *Sautés* al vino di Malaga.** — Pelate leggermente mezzo chilogramma di buoni tartufi neri; tagliateli a soldi; posti in tegame con un ettogramma di burro, friggeteli un poco; mischiate un cucchiaio di farina e, fritti ancora un momento, versatevi sopra un bicchiere di vino di Malaga od altro buon vino bianco con altrettanto di brodo od acqua, un po' di sale, pepe, prezzemolo trito, il sugo di un limone; cotti ancora un momento, serviteli.

77. **Tartufi bianchi in vari modi.** — Avrete 4 ettogrammi di tartufi bianchi che siano maturi al loro punto, che abbiano cioè un buon odore; lavateli bene, al momento di mangiarli; nettateli dalle parti dure e tagliateli a fette sottili col coltello o taglia-tartufi. Fate una salsa schiacciando 2 rossi d'uova cotte dure con un po' d'aglio e prezzemolo triti, un po' di sale, pepe, olio, aceto e sugo di limone e senapa. Mescolate il tutto coi tartufi e servite di buon gusto o

con insalata, o carne arrostita, pesci, verdure cotte. — Potete cuocerli in intingolo (Vedi N. 32, guerniture).

78. **Tartufo bianco** (***topinambour***). — Questo tubercolo, è una specie di patata bianca, ma meno gustosa, tendente al gusto del carciofo; meno nutritivo ed un po' ventoso, presenta tuttavia un cibo gradito. Presi freschi, pelati leggermente, tagliati a fette sottili, si friggono adagio con burro, olio, sale e pepe in padella finchè teneri, oppure in varie maniere come le patate.

79. **Dei pomidoro e loro qualità.** — I pomidoro, sono un alimento sano, agro, piacevole, astringente, rinfrescativo, si confanno con ogni sorta di carne e pesce massimamente in *purée* ed alla provenzale (Vedi N. 16 e 21, guerniture).

80. **Pomidoro farciti alla casalinga.** — Prendete 6 pomidoro grossi e maturi; tagliateli in due per traverso; levate il seme, spremetegli un po' l'acqua e poneteli su tegghia o largo piatto unto. Tritate fina della carne che avrete avanzata purchè cotta e di buon gusto, più un po' di cipolla, aglio, prezzemolo, mollica di pane grattugiata, formaggio, sale, pepe e spezie. Empite con questo i pomidoro, umiditeli con 2 ettogrammi di burro fuso e fateli cuocere con fuoco sotto e sopra o meglio al forno; cotti teneri serviteli.

81. **Pomidoro alla contadinesca.** — Tritate fini una cipolla, un po' d'aglio e prezzemolo; posto in tegame con un ettogramma di burro, friggetelo un po', prendete un chilogramma di pomidoro freschi; bagnati un momento nell'acqua bollente, pelateli, tagliateli in quattro; netti dai semi e dalle parti dure, gettateli insieme nel tegame con un po' di sale, pepe e spezie, e fateli cuocere adagio con fuoco sotto e sopra; cotti teneri, serviteli all'intorno di qualche carne o pesce.

82. **Pomidoro farciti col riso alla novarese.** — Gettate un momento nell'acqua bollente 8 pomidoro grossi al punto della loro maturità; pelateli, vuotateli con un cucchiarino levando i semi ed un po' di polpa. Friggete ben bionde due cipolle con un ettogramma di burro, aggiungetevi ciò che avete levato dai pomidoro e fritto un po', versatevi sopra mezzo litro di acqua ed un po' di sale; lasciate bollire un pochetto; passatelo alla stamigna; riposto sul fuoco, aggiungetevi 2 ettogrammi di riso e fate cuocere; cotto al punto, e spesso, conditelo di buon gusto con burro, cacio, sale, pepe e spezie. — Riempitene i pomidoro un po' raffreddati; bagnateli nell'uovo sbattuto; rivoltati nel pane grattugiato friggeteli nel burro ed olio in padella sul fuoco; cotti adagio di color biondo e croccanti serviteli.

83. **Della zucca e zuccotti farciti od in insalata.** — La zucca o zuccotto è un frutto acquoso, poco nutritivo, rinfrescativo, rilassante, forma un cibo gratissimo e si digerisce assai bene, mangiasi in zuppa od in insalata, dopo averlo cotto nell'acqua e sale, con olio, aceto, sale e pepe. I zuccotti si farciscono (Vedi N. 19, guerniture).

84. **Zuccotti in crostata** (***gratin***) **col cacio.** — Raschiate leggermente e tagliate un poco alle due punte 5 dozzine di zuccottini grossi come albicocche che siano freschi e verdi; tagliati in tre per lungo, levate ad essi i semi; posti in tegame con due ettogrammi di burro e con pepe e sale sul fuoco forte, rosolateli, fateli saltellare, cuoceteli quindi adagio con fuoco sotto e sopra rivoltandoli di tanto in tanto finchè siano teneri e di color biondo; disponeteli sul piatto con un po' di formaggio tramezzo e sopra, umiditi di burro fuso e colorito serviteli; sono migliori se li fate prendere un bel colore ponendoli nel forno caldo.

88. **Zuccotti in salsa qualunque.** — Fate cuocere dei zuccotti come s'è detto sopra N. 84, ma invece del formaggio mettete una delle salse qui indicate (Vedi N. 3, 4, 17 e 22, salse) e prenderanno il nome della salsa messa e serviteli per piatto o per guernitura.

89. **Zuccotti al zabaione.** — Preparate cotti dei zuccotti come s'è detto sopra N. 84, ma senza formaggio. Sbattete quattro rossi d'uova in un tegame con un ettogramma di zucchero bianco in polvere ed un pizzico di cannella; divenute le uova bianche, aggiungetevi 10 grammi di fecola di patate, 2 bicchieri e mezzo di buon vino bianco o meglio di Malaga o di Madera; posto sul fuoco tramenando sempre, lasciatelo finchè divenga spesso e stia per bollire. Unitelo ai zuccotti e serviteli.

90. **Zuccotti alla borghese.** — Nettate, come s'è detto sopra N. 84, dieci zuccotti grossi come limoni; tagliateli in quattro, levate ad essi i semi; ritagliati a fette sottili, poneteli in padella con un ettogramma di burro bollente ed un po' d'aglio trito; copriteli e fateli cuocere adagio; cotti teneri e coloriti, unite un po' di formaggio, sale e pepe, e serviteli.

91. **Zucca alla contadinesca.** — Avrete una bella zucca verde e tenera; tagliatela a lunghe fette, levatele la rete coi semi e la buccia verde; tagliatela a fette sottilissime, fatela friggere in padella su fuoco ardito con un ettogramma di burro, un po' d'aglio trito, sale, pepe e spezie; umidita con un po' d'acqua, se fa bisogno, finchè cotta tenera e bionda, mischiatele del formaggio ed un po' d'aceto e servitela.

92. **Zucca in torta alla giardiniera.** — Avrete otto ettogrammi di zucca romana tenera; levate la rete coi semi e la buccia dura, gialla, tagliatela a fettine ovvero grattugiatela, fatela bollire per 5 minuti nel-

l'acqua, oppure cosi se è tenera; sgocciolata, ponetela in tegame con 2 ettogrammi di burro, un po' d'aglio e prezzemolo trito; fritta, asciutta ed un po' bionda, unitele 60 grammi di farina e, fritta ancora un poco, versatevi sopra mezzo litro di fior di latte, e fatela cuocere finchè ridotta spessa; tratta dal fuoco, mischiatele 6 marzapani amari e schiacciati, più un po' di cacio, sale, pepe, spezie e 6 uova intere; il tutto ben mescolato, versatelo in un piatto di terra unto di burro e che resista al fuoco; fate cuocere adagio con fuoco sotto e sopra o, meglio, al forno finchè la torta sia rafferma nel mezzo, cresciuta d'un quarto e d'un bel color dorato, e servitela nello stesso piatto. — Invece che nel piatto di terra si può mettere in uno stampo unto di burro, spolverizzato bene di pane e, cotta al forno, riversarla sul piatto.

ARTICOLO 21

DEI FREDDI

INTRODUZIONE. — I freddi sono quei piatti in cui brilla l'intelligenza, il buon gusto e l'eleganza d'un abile cuoco. Questa abilità si acquista facilmente, mediante buona volontà, nettezza, puntualità e diligenza nell'eseguire ogni cosa e applicandosi un po' al disegno.

1. **Preparazione della colla per gelatina.**

(Aspic) — Abbiamo detto (V. avviso sul brodo) che le parti cartilaginose quali ossa, tendini, pelle, giaretto, piedi, siano di vitello, di montone o di porco, danno buona colla, se sono d'animale vecchio ne danno meno.

Prendete 4 piedi di vitello e di maiale, rendeteli bianchi (V. n. 35, fritture grasse); tagliati in due per traverso, poneteli in una marmitta di adatta grandezza con acqua che li copra, più 2 bicchieri d'aceto, 2 cipolle, una carota ed un po' di sedano netti e tagliati, 6 garofani, un po' di pepe intero, timo, lauro; fateli cuocere per otto ore circa sin tanto che le ossa si stacchino dalla carne, aggiungendo se fa duopo dell'acqua bollente; nettate i piedi dalle ossa e poneteli in un piatto di terra e servitevene se volete per frittura di *bas-de-soie* (Vedi n. 35 fritture grasse); passate il brodo o colla al setaccio; riponete nella marmitta le ossa con un poco di acqua e bollite un po', passate il brodo al setaccio ed unitelo all'altro; fatelo ridurre, badando che non resti troppo salato, e servitevene per fare ogni sorta di gelatina.

2. **Tintura non nociva per colorire diverse sostanze.** — Ponete un ettogramma di zucchero in un tegame non stagnato; fatelo fondere rimestando finchè colorito castagno scuro; versate un bicchiere d'acqua calda; ridotto a sciroppo, passatelo; raffreddato, ponetelo in ampolline e servitevene per colorire zuppe, salse, intingoli, gelatine ponendone poco affinchè non doni gusto di amaro.

3. **Gelatina semplice e sostanziosa per ammalati.** — Ponete in pentola un chilogramma di giaretto ed una zampa di vitello grosso, tagliati a pezzi, più una gallina o piccione vecchio, netto, lavato, 4 litri d'acqua, un bicchiere di buon aceto di vino bianco; fate bollire per 6 ore circa sin tanto che la zampa si disfaccia, levando, se volete, prima la gallina o piccione

appena cotti per mangiare; ridotto il liquido ad un litro abbondante, passatelo alla tovaglia, sgrassatelo e chiarificatelo nel modo seguente (Vedi appresso n. 4).

4. **Chiarificazione della gelatina.** *(Aspic).* — Avrete della gelatina fatta come sopra n. 3; ben digrassata e quasi raffreddata, rompete in essa 3 uova intere o quattro bianchi con due cucchiai di tintura (Vedi sopra n. 2). Sbattete il tutto sul fuoco con un mazzo di vimini (frusta) finchè stia per bollire; aggiungete un po' di sugo di limoni; giusta di sale, ponetevi un po' di brace sopra e fate bollire adagio finchè venuta chiara, spruzzandola con qualche goccia d'acqua fredda. Rinversate una sedia; attaccatele con filo spago alle gambe una salvietta tessuta nè troppo fina nè troppo grossa; ponete un vaso sotto, versate nella salvietta la gelatina; riponete di sopra la prima che filtra, finchè sia bella chiara e dorata. — Invece della sedia si può adoperare altro arnese adatto. Potete provare la gelatina mettendone un poco in uno stampetto o in un cucchiaio sul ghiaccio; appena rappresa, se resta troppo dura aggiungete dell'acqua, se troppo tenera fatela ridurre oppure mischiatele un po' di colla di pesce o di vitello. — Se la gelatina non riesce chiara, lasciatela raffreddare, mischiatele dell'uovo sbattuto con un po' d'acqua, richiarificatela di nuovo finchè l'otterrete chiara.

5. **Galantina di volaglia alla borghese.** — Prendete un bel cappone od una pollanca, apritelo di dietro da cima a fondo; tagliate via il collo e le gambe, nettatelo bene; disossatelo senza guastare la pelle; allargategli la carne, spianatelo uguale battendolo un poco. Avrete otto ettogrammi di coscia di vitello netta dai nervi e pelle; tagliatene 12 filetti grossi il dito e lunghi 14 centimetri; fate altrettanto di lardo e di lingua salata cotta o presciutto, 3 ettogr. di tartufi

neri pelati e tagliati a filetti, un ettogramma di pistacchi verdi sbollentati e pelati, oppure di cetrioli all'aceto; ponete il tutto colla volaglia in una terrina con un po' d'olio, il sugo di tre limoni od aceto, sale, pepe, spezie, una cipolla, un po' di prezzemolo, carota, mondate e tagliate; lasciate il tutto così per 24 ore. Fate una farcìa con 4 ettogrammi dell'avanzo della carne di filetti, 3 ettogrammi di lardo più i ritagli dei tartufi e lingua; tritate e pestate fino ogni cosa nel mortaio; mischiate, pestando, sale, pepe, spezie, mezzo bicchiere di rhum, mezzo spicchio d'aglio trito con un po' di prezzemolo; passate o no il tutto al setaccio. Stendete, largo e lungo più che potete, il cappone su tovaglia; ponetegli sopra uno strato di farcìa e, sopra questa, ponete per lungo, una fila di filetti di vitello, una di lingua, una di lardo, tartufi, pistacchi; riponete uno strato di farcìa sopra, e continuate così finchè avete della farcìa e dei filetti. Ravvicinate la pelle, cucitela dandole la forma primiera del cappone ed inviluppatela con un pezzo di tela bianca forte legata alle due estremità ed all'intorno con filo spago. Posta in un tegame ovale di giusta sua grandezza con sotto le ossature, i tendini della volaglia, la verdura della marinata, più mezzo litro di vino bianco piuttosto agretto che dolce e un litro e mezzo di buona colla (Vedi n. 1 freddi), fatela bollire adagio 3 ore coperta dal liquido; ponetela in una terrina colla sua cottura, e ben raffreddata, sviluppatela, nettatela dal filo. Posta sul piatto fate una gelatina colla medesima sua cottura, di buon gusto; chiarificatela (Vedi sopra n. 4), e fattala rapprendere ferma sul ghiaccio, servitela sopra o all'intorno della galantina.

La galantina di gallina faraona, di pernice, anitra si fa allo stesso modo.

Badate però, che la galantina affinchè stia ben insieme

è d'uopo che sia cotta in una colla piuttosto forte; non ponendo uova nella sua farcia, potete mettere in questa un po' di colla ridotta a sciroppo con sugo fatto coi frantumi ed avanzi del composto stesso crudo. Questo sia detto per qualunque composto freddo.

6. **Galantina di vitello marmoreggiata all'antica.** — Prendete un chilogramma e mezzo di coscia di vitello; netta dai nervi e pellicola, tagliatene 32 filetti larghi tre dita, spessi e lunghi un decimetro; schiacciati un poco marinateli con un po' d'aceto ed olio. Tagliate otto pezzi di lardo e otto di lingua salata grossi due volte il dito pollice e lunghi come i filetti. Fate una farcìa con 4 ettogrammi di carne, 3 ettogrammi di lardo, un po' d'aglio e prezzemolo, tritate e pestate bene il tutto con un po' di pepe, spezie, sale. Allargate i filetti su tovaglia; fate su ciascuno uno strato di farcìa spesso uno scudo; ponete sopra 8 una fetta del lardo tagliato, su altri 8 quella di lingua, su 8 altri una fetta di tartufo nero, e sui rimanenti dei cetrioli all'aceto e dei pistacchi; rotolateli uno ad uno formando tante polpette. Stendete una fetta della stessa coscia che sia sottile, lunga e larga quanto la pelle d'un cappone, allargatele sopra uno strato di farcìa quindi ponetele sopra le polpette l'una su l'altra con farcìa tra mezzo e all'intorno; rotolate formando un grosso polpettone; inviluppata in una tela, legatela, cuocetela con colla ed aceto; chiarificata, servitela come sopra N. 5.

7. **Coscia di vitello farcita alla gelatina.** — Preparate della coscia di vitello farcita (Vedi n. 19, vitello) non mettendo però del pane nella farcìa; posta in tegame e divenuta un po' di color biondo, bagnatela con colla (Vedi n. 1, freddi) più un po' d'acqua, un bicchiere d'aceto o mezzo litro di vino bianco; giusta di sale, fatela cuocere finchè tenera; posto il tutto in

piatto di terra e raffreddato, nettate, tagliate a fette e disponete la coscia sul piatto; fate riscaldare la cottura della medesima; passata alla tovaglia, digrassatela e chiarificatela (Vedi sopra n. 4); rappresa sul ghiaccio guernitene la coscia e servite.

8. **Coscia o longia di vitello screziata** (***bigarrée***). — Preparate un pezzo di coscia o *longia* di vitello trapuntata di lardo, lingua, tartufi, cetrioli all'aceto, come al n. 18 del vitello; marinata per 12 ore con un po' d'olio ed aceto, legata con filo spago e posta in tegame fatela cuocere, finitela e servitela come si è detto sopra al n. 8 e guernitela di gelatina.

9. **Bue in istufato** (***à la daube***) **con gelatina.** — Preparate due chilogrammi di coscia (o *longia* o filetto) di bue, trapuntato come s'è detto pel bue al n. 4; marinato per due ore con olio, aceto e verdura, legato e posto in tegame colla marinata e verdura di questo fatelo biondeggiare; bagnatelo con mezzo litro di vino di Madera o di Malaga, un bicchiere d'aceto, della colla fatta come a n. 1 (Vedi freddi), allungata con acqua finchè la carne resti coperta dal liquido; fatela bollire adagio per cinque ore circa; giusta di sale e divenuta tenera lasciatela raffreddare in una stufarola di terra; nettate il bue, tagliatelo per traverso a fette spesse un dito e larghe tre e ponetelo sul piatto; scaldate la sua cottura, digrassatela bene; passato alla tovaglia chiarificatela (Vedi n. 4, freddi), posta sul ghiaccio e congelata guernitene il bue e servite. — Il montone, il maiale, il cervo, il camoscio fannosi in istufato allo stesso modo sebbene la selvaggina sia d'uopo lardarla di più a cagione della magrezza della sua carne.

10. **Galantina di lepre o d'altra selvaggina.** — Pelate e nettate dalle interiora una lepre giovane, staccate i filetti della schiena e di sotto i rognoni;

spolpate le coscie, le spalle; privi dai nervi e pelle tagliateli a dadi grossi il dito pollice; marinateli per 20 ore con aceto, olio. Avrete altrettanto di lardo, di lingua salata cotta, o del presciutto e dei tartufi neri pelati e tagliati a dadi, un po' d'aglio con prezzemolo trito e mezzo bicchiere di rhum. Aggiungete tutto questo alla carne marinata, quindi una farcìa fatta con 4 ettogrammi tra coscia di vitello e raschiatura delle ossa e dei nervi, più cinque ettogrammi di lardo; tritate e pestate bene il tutto; unitegli 60 grammi di pistacchi verdi e pelati, un po' di pepe, spezie e sale. Fate un sugo colle ossa, carcame e nervi (Vedi n. 2, brodo), e, ridotto a sciroppo con un po' di colla, mischiatelo alla farcìa e questa colla carne tagliata a dadi; il tutto ben unito, riempitene un grosso budello di bue (Vedi n. 6, freddi); inviluppatela e fate cuocere; formate la gelatina e servite come si è detto sopra n. 5 per la galantina di volaglia. — La galantina di montone, di vitello, di cervo o di daino si fa allo stesso modo. — Invece del budello si può adoperare una fetta di carne resa sottile o meglio una vescica di bue.

11. **Bue, montone, anitra, lepre allo scarlatto.** — Prendete due chilogrammi di *longia* di bue, disossatela, sforacchiatela con un grosso ago o meglio lardellatela (Vedi n. 4, bue); posta in un vaso di terra con due ettogrammi di sale pesto, più 15 grammi di salnitro, sfregatela bene; aggiungete un po' di spezie, pepe, cipolla tagliata, un po' di ginepro, di cocciniglia o straccia di levante, timo, lauro, garofani; sfregatela un po' tutti i giorni con un poco di sale, e ciò per 16 dì più o meno, tenendola in luogo fresco e coperta con un peso sopra affinchè stia immersa nel suo liquido; legata con filo spago, e posta in una pentola di adatta grandezza coperta d'acqua con un po' di vino nero, fatela bollire adagio per 4 ore circa, finchè te-

nera; netta e tagliata servitela calda con *purée* di lenticchie o patate, oppure fredda con gelatina fatta come al n. 3 (Vedi freddi). — La lingua, il montone, oca od anitra, si preparano allo stesso modo cuocendoli più o meno e si servono caldi o freddi come sopra.

12. **Cottura d'un prosciutto, o zampino, o coppo.** — Avrete un prosciutto o altro dei suddetti pezzi salato; tagliate via le parti rancide; resolo netto disossatelo, tenetelo 40 ore in molta acqua cambiandogliela sovente, inviluppato in una tela o non, ponetelo in una marmitta con acqua ed una quinta parte di vino nero, più 2 cipolle, una carota, un poco di timo, lauro, fate bollire adagio per 4 o 5 ore. Se lo volete servir caldo, sgocciolatelo, nettatelo dalla cotenna dura, tagliatelo a fette per traverso; riunito insieme sul piatto servitelo con qualche *purée* sotto; oppure lasciatelo raffreddare in vasi di terra colla sua cottura e servitelo per freddo con gelatina. — La spalla detta S. Secondo, la bondiola, il coppo, la lingua salata, si dissalano e si fanno cuocere allo stesso modo più o meno sin che siano tenere, si riconosce ciò se col forarle con un grosso ago questo passa facilmente da parte a parte. — Il zampino non si dissala, s'inviluppa in un pannolino e si fa bollire per cinque ore in una navicella con acqua ed un po' di vino e si serve con *choucroute* o *purée* di lenticchie fatta come a n. 17 (Vedi zuppe).

13. **Coscie di volaglia o d'oche farcite alla *russe*.** — Nettate e disossate due coscie di gallinaccio o d'oca, tagliatele a metà; fate una farcia con 3 ettogrammi di coscia di vitello, due ettogrammi di lardo un po' d'aglio e prezzemolo; tritate tutto bene, pestatelo nel mortaio con due uova intiere, un po' di sale, pepe, spezie; posto in terrina con un ettogramma di lardo, altrettanto di lingua salata e di tartufi neri tutti ta-

gliati a dadi, grossi come nocciuole, più 60 grammi di pistacchi bagnati in acqua bollente e pelati verdi, mezzo bicchiere di rhum, il tutto ben mischio insieme, riempitene bene le coscie formando come delle galantinelle; cucitele; poste in un tegame con una cipolla, un po' di carota tagliata, di grasso trito o burro, più le ossa tolte dalle coscie, fatele biondeggiare; bagnatele con mezzo bicchiere d'aceto e con colla fatta come al n. 1 (Vedi freddi); allungata con acqua, fate cuocere adagio finchè tenere; raffreddate, servitele con la gelatina fatta colla loro cottura (Vedi n. 5, freddi).

14. **Pollo d'India o cappone stufato alla *daube*.** — Prendete un tacchino o un cappone od altra volaglia; spennato, sventrato, ben netto e lavato, marinatelo per 12 ore circa, ponendolo in una terrina con olio, aceto, due cipolle, una carota, un po' di sedano mondati e tagliati, un po' di prezzemolo, quattro garofani, un po' di pepe intiero, una foglia di lauro; dategli bella forma con filo spago, passandoglielo con un ago tra le coscie e la schiena; posto in tegame con la verdura della marinata, un po' di burro ed un ettogramma di lardo, fatelo friggere di color biondo; versate due bicchieri di vino bianco un po' acido od un bicchiere di aceto, un po' di colla fatta come al n. 1 (Vedi freddi), con acqua che lo copra; fatelo bollire adagio per due ore circa; cotto tenero posto in terrina, lasciatelo raffreddare; riscaldate la sua cottura, digrassatela, passatela alla tovaglia e chiarificatela (Vedi n. 4, freddi); ben gelata servitela sopra ed all'intorno della volaglia già tagliata.

15. **Galline faraone, oche, anitre stufate.** — Preparate uno dei suddetti animali, conditelo, cuocetelo e servitelo come s'è detto sopra al n. 14.

16. **Coscie di lepre o di coniglio stufate.** — Avrete uno dei suddetti animali; supposto una lepre,

spellatela, nettatela, lavatela, tagliatela a metà schiena, cucitela di bella forma; marinatela; piantate dei pezzetti di lardo nelle coscie; fatela cuocere e servitela come si è detto sopra al n. 14.

17. **Stufato o pasticcio di carne per ammalati.** — Preparate un giorno prima della colla, ponendo una zampa di vitello tagliata a pezzi in una stufarola con acqua che la copra, facendola bollire per sei ore, finchè si disfi; ridotto il liquido a mezzo litro, sgrassatelo bene e passatelo alla tovaglia. Prendete 4 ettogrammi di coscia di vitello, sgrassata, un po' battuta; posta in un tegamino di terra col suo grasso trito o burro, un po' di carota tagliata, fatela friggere adagio spruzzandola con mezzo bicchiere di aceto e di vino bianco, finchè rosolata; bagnatela con la colla già preparata ed un bicchiere di vino bianco ed un po' di sale; cotta tenera, lasciate raffreddare, levate la carne, riscaldate la cottura, digrassatela; passata alla tovaglia, chiarificatela (Vedi n. 4, freddi) senza sugo di limoni; ponete la carne tagliata con la gelatina in una terrina, fatela congelare sul ghiaccio e servitela poco per volta. — Se si pone a cuocere insieme un pollastrino, la gelatina resta migliore ed avrete un pollo alla *daube*.

18. **Stufato o pasticcio semplice per ammalati.** — Ponete in un tegamino di terra 3 ettogrammi di coscia fina di vitello digrassata, snervata, tagliata a fette e schiacciata leggermente insieme mezzo pollo tagliato; posta sul fuoco con mezzo bicchiere di vino bianco e divenuta asciutta, bagnatela con colla fatta come sopra n. 20; giusta di sale aggiungete 3 cucchiai di buon aceto di vino bianco, più o meno secondo il gusto dell'ammalato; cotta tenera a cottura che appena bagni la carne, versate il tutto in una piccola terrina; sgrassate; raffreddata sul ghiaccio, servite,

19. **Trota o rane od altro pesce alla gelatina per ammalati.** — Prendete un pezzo di trota od una trotolina; sventratela, raschiatela; resa bianca col versarle un po' d'acqua calda sopra, ben lavata, tagliata a pezzi, ponetela in tegamino con dodici belle rane pelate, nette e rese bianche col tenerle otto ore nell'acqua e tagliate a metà schiena, più mezzo bicchiere di vino bianco con della colla fatta come sopra n. 20, oppure 15 grammi di colla di pesce, un po' di sale, due cucchiai d'aceto di vino bianco, un po' di acqua per fondere la colla, fate bollire col pesce adagio per 12 minuti; raffreddato, servite come sopra al n. 18. — Qualunque pesce di mare si fa pure allo stesso modo, e se si desidera la gelatina chiara si fa come sopra n. 17.

20. **Preparato per ogni sorta di pasticci.** — Prendete due chilogrammi di coscia di vitello digrassata; snervata, tagliatene la metà a filetti od a dadi; tagliate della medesima forma altrettanto di lardo, di lingua salata o presciutto, di tartufi neri pelati, cetrioli all'aceto ed un po' di pistacchi pelati verdi; ponete il tutto in terrina con un po' d'olio, aceto o sugo di limone; fate quindi una farcia con 4 ettogrammi della coscia avanzata, più 3 ettogrammi di lardo, un po' di tartufi neri, quanto un cece d'aglio, ed un po' di prezzemolo trito; tritate e pestate bene il tutto nel mortaio con due uova intiere, quanto un uovo di burro fresco, sale, pepe, spezie, mezzo bicchiere di rhum ed altrettanto di vino di Malaga; il tutto ben unito, passatelo o non al setaccio, mescolatelo coll'altro preparato e ve ne servirete all'uopo o per pasticcio caldo o per pasticcio freddo ed in quest'ultimo modo aggiungerete a cuocere insieme un po' di colla ridotta col sugo fatto del carcame dell'animale stesso (fatto come Vedi brodo n. 11). — Se invece di vitello avrete ado-

perato del montone, cinghiale, cervo, camoscio, volaglia o pernice che si preparano allo stesso modo, il suddetto pasticcio si fa come a n. 31 dei composti; appena cotta la carne si sgrassa e si serve pur anche caldo con qualche salsa sopra.

21. **Anguilla o trota in salsa tartara.** — Prendete un'anguilla di un chilogramma; posta su brace ardente, giratela finchè sia screpolata, raschiatela che resti bianca; sventrata, lavata, rotolata a forma di un cerchio, cucitela; posta in tegame coperta, con tre quarti d'acqua ed uno d'aceto, un po' di sale, cipolla, carota, prezzemolo, fatela bollire per mezz'ora adagio; raffreddata, posta sul piatto, velatela d'una buona salsa alla tartara (Vedi n. 30 salse), e guernitela di punte di lattuge o d'uova cotte dure. — La trota, tinca o merlano, o lupino si sbianchiscono come s'è detto a n. 1 (Vedi fritture magre), poscia si fanno e si servono in tutto come l'anguilla.

22. **Farcìa magra per vari usi.** — Prendete 3 ettogrammi di carne di luccio o d'altro pesce; privata dalla pelle e reste, pestatela fina; unitele una quantità uguale di mollica di pane cotta nel fior di latte; resa liscia come una polentina e raffreddata, continuate a pestare con del burro quanto avete di carne, più due uova intere, un po' di pepe, sale, spezie; il tutto ben unito passatelo al setaccio, pestando pur anco se volete con un po' di tartufi, funghi, prezzemolo triti per darle più buon gusto. Per conoscere se la farcia è ben fatta, gettatene un pezzo nell'acqua bollente, e dopo dieci minuti di lenta bollitura se riesce troppo molle aggiungete delle uova, e se troppo dura del fior di latte.

23. **Trota od altro pesce freddo guernito di insalata.** — Nettate una trota; inviluppata in carta bianca unta d'olio, fatela cuocere come s'è detto

sopra n. 34 per l'anguilla; raffreddata, posta sul piatto con salvietta sotto, guernitela di lattuga bianca od insalatina o uova dure, acciughe nette; messa in tavola, tagliate la trota, condite l'insalata con olio, aceto o con salsa fatta con due rossi d'uova duri schiacciati, con olio, aceto, sale, un po' di pepe, e servite il tutto nel medesimo piatto.

24. **Pesce aragosta o gambero di mare in insalata cotta e fredda.** — Cuocete il pesce o gambero come sopra n. 39, guernitelo con legumi cotti e salsa (Vedi *hors-d'œuvre* n. 10-11), e decoratelo di bella forma.

25. **Insalata di carne in salsa tartara con gelatina.** — Fate una gelatina agretta, e forte di colla (Vedi n. 3 freddi); versatela in uno stampo di latta o di rame, cilindrico detto a bordura; fatela congelare sul ghiaccio. Avrete degli avanzi di lesso, di volaglia, o di vitello o selvaggina purchè buoni; tagliati a fettine e netti dalle parti grasse fateli in insalata con un poco d'aglio, aceto, cipolla, prezzemolo trito fino, sale, pepe, un po' di lattuga bianca. Bagnate lo stampo nell'acqua calda, riversato sul piatto; mettete nel mezzo del buco della gelatina, l'insalata fatta a forma piramidale; versate sopra ed all'intorno una salsa tartara (Vedi n. 33 salse) e servite.

26. **Insalata alla parigina alla gelatina (*à l'aspic*).** — Fate una gelatina agretta, forte di colla, ben chiara (Vedi n. 3 freddi); mettetene un po' al fondo d'uno stampo o casserolina; congelata sul ghiaccio, fatele una decorazione con bel ordine di colori con della verdura cotta e fatta in insalata (Vedi n. 11 *hors-d'œuvre*); versate un po' di gelatina appena congelata, mettete nuovamente alto tre dita di legumi; sbattete della gelatina con la metà di salsa tartara (Vedi n. 30 salse); versatela nello stampo affichè copra la verdura;

congelata fate di nuovo uno strato di verdura, copritelo di gelatina e continuate così finchè lo stampo sia pieno; (potete mettere tra mezzo del pesce, della volaglia o selvaggina, purchè cotta di buon gusto ed in insalata come la verdura). Gelato il tutto fermo sul ghiaccio, bagnate un po' lo stampo nell'acqua calda; riversatelo sul piatto, guernito di gamberi, verdura, uova cotte dure, acciughe (Vedi n. 11 *hors-d'œuvre*) e servite.

27. **Asparagi o fagiuolini in salsa tartara.** — Cuocete degli sparagi o fagiuolini ben verdi con acqua e salè; raffreddati, serviteli su piatto con sopra la salsa tartara (vedi n. 33 salse), oppure prima di cuocerli tagliateli grossi come piselli; cotti e freddi uniteli alla salsa tartara e serviteli in crostate di pane.

28. ***Aspic* o carne mista con gelatina.** — Fate una buona gelatina agretta, ben chiara e forte di colla (vedi n. 3 freddi); mettetene dello spessore d'uno scudo in uno stampo o tegame; congelata ferma sul ghiaccio, decoratela con bianco d'uovo cotto duro, coprite adagio questo con gelatina tiepida quasi fredda; congelata ferma, mettete sopra con bella forma delle fettine di carne arrostita o di volaglia, o vitello, o lingua, o prosciutto, o pesce, o altro purchè cotta, buona e netta dai nervi; versate della gelatina fredda finchè copra la carne; congelata ferma, bagnate lo stampo nell'acqua calda; riversatelo sul piatto e servite. — Questo piatto prende il nome dalla carne che lo compone.

29. ***Aspic* o *purée* di carne mista con gelatina.** — Avrete della carne di volaglia o di selvaggina cotta arrostita e di buon gusto; netta dalle ossa, pestatela bene nel mortaio col sugo di un limone, un po' d'olio, sale, pepe, senapa; scioglietela con della gelatina formando una *purée*, passatela al setaccio. Avrete

uno stampo con della gelatina congelata e decorata; ponete sopra uno strato alto due dita della suddetta *purée*, raffermata sul ghiaccio; riponete della gelatina, congelata mettete della *purée* e fate così finchè lo stampo sia pieno; ben congelato, riversate lo stampo dopo averlo bagnato nell'acqua calda e servite. Potete pure mischiargli una salsa *ravigote* verde fredda, mischia con tartufi bianchi.

30. ***Chaud-froid* di carne velata di salsa fredda con gelatina.** — Fate una buona gelatina agretta e forte di colla (Vedi n. 3 freddi); ponetene un bicchiere in un tegame, con un bicchiere di salsa spagnuola un po' spessa, colorita; bolliti un momento insieme, sbattete il tutto sul ghiaccio con un mazzo di vimini; quando stia per congelare, bagnate entro i pezzi di carne che volete velare, che resteranno di un bel color bruno lucente; poneteli su tortiera; sbatete quindi nel medesimo modo un bicchiere di gelatina con un po' d'olio, sugo di limoni, un quinto di un bicchier d'acqua; quando incomincia a infittire e farsi bianco, immergete altri pezzi di carne che come quei di sopra saranno in precedenza cotti, marinati con olio, aceto, sale, prezzemolo trito, pepe; ben velati, poneteli sul piatto cogli altri già velati di differente colore; guerniteli con gelatina ferma e ben chiara e serviteli.

31. **Carpioni o tinche od altri pesci carpionati.** — Avrete 2 chilogrammi di pesci di qualsiasi qualità; ben netti (Vedi n. 1 fritture magre), infarinati, friggeteli in padella con olio bollente e poneteli in un tegame o navicella di terra o maiolica. Mondate cinque cipolle, due spicchi di aglio, quattro porri tagliati a fette sottili; posti in padella con due ettogrammi d'olio fino, friggeteli adagio di color biondo; aggiungete dieci foglie di salvia, un po' di sale pepe,

prezzemolo intiero, mezzo litro di buon aceto di vino bianco, un bicchiere d'acqua; bollite il tutto un momento; versatelo bollente sui pesci; copriteli e teneteli in luogo fresco e servitevene. — Se si vuole che faccia gelatina si metta 25 grammi di colla di pesce fusa prima con un po' d'acqua, bollita un momento coll'aceto mescolandola.

ARTICOLO 22

DELLA

PASTICCERIA E RELATIVA CONFETTURERIA

1. INTRODUZIONE. — La pasticceria più in uso nelle case agiate alla borghese, sono le pietanze dolci calde inzuccherate, di cucina, e le creme, le gelatine, le composte di frutti cotti, le quali unite poi alla pasticceria leggiera, ai sorbetti, ai confetti formano la parte più brillante e più ricca per dar compito ad un elegante pranzo e che fanno spiccare il genio ed il buon gusto del cuoco o cuoca o madre casalinga, tanto più se i medesimi posseggono qualche nozione di chimica e di disegno.

2. **Del forno.** — Trovansi in uso nelle case borghesi certi forni molto economici, poichè vi si può cuocere tutto un pranzo ed avere il forno ed acqua calda. Per usare bene il forno è d'uopo avere un po'

di pratica, affine di saperne regolare il calore. Per provare se il forno è troppo caldo si mette entro un pezzo di carta bianca, se questa annerisce in 5 minuti è segno che è troppo caldo, se resta del colore di cannella serve per paste sfogliate, *gâteaux*, *soufflés*, *timballe*, *briozzi*; diminuito di calore serve per quasi ogni sorta di pasticceria, meno i marzapani, meringhe, pei quali va pochissimo caldo. — Il forno migliore per ben cuocere la pasticceria è quello costrutto di mattoni ed adoperato dai panattieri. — Ove non si hanno forni di sorta, possono formarsi una specie di forno per mezzo d'una tegghia di rame ponendo del fuoco sotto, sopra ed all'intorno, regolandone il calore.

3. **Pasta fritta per digiuno.** — Dose: farina bianca stacciata 2 ettogrammi; olio sopraffino d'oliva un ettogramma; vino di Malaga od acqua con un po' di buon liquore mezzo bicchiere; un po' di cannella, sale e la scorza ed il sugo di un limone. — Riunite il tutto e formate una pasta molletta, liscia; riposata un momento, spianatela; ripiegatela in tre per due volte; stendetela spessa uno scudo; tagliatela a pezzetti della forma che volete e friggeteli nell'olio bollente (Vedi N. 23, fritture magre), e serviteli caldi spolverizzati di zucchero misto con cannella. — Con questa pasta potete fare delle *rissoles* e tortelline ripiene di marmellata.

4. **Pasta reale *(pâte à choux)* farcita.** — Ponete in tegame mezzo bicchiere d'acqua, 60 grammi di burro, 10 grammi di zucchero, la scorza raschiata di un mezzo limone, od un po' di cannella e sale; posto al fuoco appena che bolla, aggiungete rimestando in fretta, un ettogramma di farina bianca di semola stacciata e formate una pasta liscia e molletta, cotta un po', tratta dal fuoco, e un po' raffreddata, aggiungetevi 4 uova sbattendo affinchè resti ben liscia; formatene

tante pallottole grosse come noci. Posti su tortiera unta, fatele cuocere al forno caldo moderatamente; cresciute del doppio e d'un bel color dorato, lasciatele raffreddare; staccatele, nette; tagliatele un po' da una parte e farcitele di marmellata o di zabaione o di crema pasticcera e servitele calde e spolverizzate di zucchero o ghiacciate.

5. **Pasta reale in altro modo per diversi usi.** — Dose: un ettogramma di farina bianca stacciata fina, un bicchiere di latte, 30 grammi di burro, 30 grammi di zucchero, 2 uova intiere e 3 rossi, un po' di cannella, un pizzico di sale. Fate cuocere e formate una pasta in ogni modo come sopra N. 4. Aggiungetevi l'uova dopo cotta, che resti ben liscia e molletta che s'attacchi appena alle dita toccandola. — Con questa pasta potete fare dei bastoncini o grissini lunghi un decimetro, rotolarli prima nella farina poi nello zucchero, quindi, posti su tortiera unta e ben spolverizzati di zucchero, farli cuocere al forno non troppo caldo, e di color dorato; oppure potete fare dei piccoli pani alla duchessa (*petits pains à la duchesse*) facendo i bastoncini, quindi tagliandoli non più grossi d'una ghianda e facendoli cuocere come i primi, serviteli caldi farciti di crema o di marmellata di albicocche.

6. **Pasta di meliga in generale.** — Dose: 3 ettogrammi 3 di farina di meliga macinata di fresco, di buon odore e setacciata, un ettogramma di farina bianca, 2 ettogrammi e 3 decagrammi di zucchero bianco pesto, 3 ettogrammi di burro fresco, un po' di scorza di limone trita, o cannella pesta, un pizzico di sale, 2 uova intere. — Riunite bene il tutto e formatene una pasta; formate rotolando dei bastoncini grossi il dito medio e lunghi 6 centimetri; piegateli a forma d'un *s* posti su tegghia unta, indorateli con uovo sbattuto; taglia-

teli un po' sopra nel mezzo e fateli cuocere al forno non troppo caldo; cotti d'un bel color dorato, staccateli caldi battendo un po' la tortiera sotto; raffreddati, serviteli.

7. **Pasta di meliga siringata.** — Dose: 2 ettogrammi di farina fresca di meliga, 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, 2 ettogrammi di burro fresco, 8 uova intere, un po' di cannella o limone, un pizzico di sale. — Impastate il tutto ben liscio, posto entro la siringa col buco dello stampo a forma di un nastro largo un centimetro e spesso 5 millimetri; fate passare la pasta sopra la tortiera unta, un po' distanti gli uni dagli altri, dando ad essi la forma che vi piaccia; indorateli leggermente coll'uovo sbattuto; fateli cuocere nel forno poco caldo; cotti d'un bel dorato, staccateli caldi, battendo un po' sotto la tegghia e serviteli. — Tutte le già indicate paste di meliga si possono ghiacciare come la pasta frolla qui sotto indicata.

8. **Pasta frolla al cioccolato.** — Preparate una pasta. Ponete quindi 30 grammi di buon cioccolato in un tegame e fatelo ammollire a dolce calore. Venuto molletto tutto uguale mischiatelo ancor tiepido colla pasta aggiungendo se fa d'uopo un po' d'uovo; passatela alla siringa come s'è detto sopra N. 12 per la pasta di meliga.

9. **Pasta frolla d'amandorle tostate.** — Preparate una pasta come sopra N. 8. Pestate un ettogramma e 3 decagrammi d'amandorle dolci o nocciuole caffettate e nette. Mischiatele colla pasta e finite e cuocete questa come s'è detto sopra N. 8 per quella al cioccolato.

10. **Pasta frolla per canestrelli, orli di timballe.** — Dose: 2 ettogrammi di farina bianca di semola fina, un ettogramma di burro fresco, un ettogramma di zucchero bianco pesto, un uovo intero, un po' di

cannella, un pizzico di sale. — Formate col tutto una pasta liscia, divisa in due parti; mischiate in una parte 10 grammi di cioccolato ammollito, e formate d'ambedue le paste tanti pezzetti grossi come ghiande. Avrete indi uno stampo a canestrelli ben netto, caldo ed unto di burro; ponete un pezzetto di pasta senza cioccolato ed un altro col cioccolato; chiudete il ferro, fatelo cuocere a fuoco ardito; cotti di color dorato, rivoltando il ferro d'ambe le parti, staccateli, piegateli sopra un cilindro a forma d'un tetto e serviteli.

11. **Pasta *Génoise* alla francese.** — Ponete in una terrina 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, 2 ettogrammi di farina bianca di semola stacciata, 6 uova intere e un ettogramma d'amandorle dolci sbollentate, pelate, nette e pestate, passate al setaccio; mescolate il tutto insieme formando una pasta liscia, aggiungete 2 ettogrammi di burro fresco fuso e chiarificato; unite, versate il tutto in una tegghia unta, spolverizzata di zucchero in grana mischio con 30 grammi d'uva passa, netta dal gambo; fate cuocere al forno caldo il tutto finchè moderatamente cotta, raffermo nel mezzo e di un bel color dorato.

12. ***Gâteau* alla fiamminga.** — Sbattete in una terrina 16 decagramma di burro appena fuso, con 2 grammi di sale e 30 grammi di zucchero pesto; venuto bianco, aggiungete uno per volta 3 rossi d'uova e 2 uova intere, poi 25 decagrammi di farina bianca stacciata e 20 grammi di lievito di birra fresco; asciutto, sciolto con mezzo bicchiere di latte tiepido e passato alla stamigna, unite bene il tutto, formando una pasta molletta; mischiatele ancora 30 grammi di scorza d'arancio confettata e tritata, 6 cucchiai di vino di Malaga o 3 di rhum, 30 grammi di marzapani amari schiacciati; versate il tutto in uno stampo o

tegame unto; lasciatelo levare al tiepido per 4 ore circa e, cresciuto del doppio, cuocetelo e servitelo.

13. **Lievito di pane rinfrescato.** — Se non trovate del lievito di pane già rinfrescato dai prestinai prendete un ettogramma di buon lievito di pane senza pellicola; impastatelo con un ettogramma di farina bianca ed un po' d'acqua tiepida e formate una pasta dolce al tatto, elastica, ben liscia e piuttosto soda; fatene una pallottola e, posta in un piatto infarinato o meglio coppa di legno, coperta e posta in luogo tiepido, lasciate fermentare per 12 ore circa e, cresciuto quasi del doppio, servitevene per fare dei *briozzi* o qualunque pane dolce.

14. **Focaccia alla casalinga** (***gâteau de plon***). — Dose: 2 ettogrammi di farina bianca stacciata, un ettogramma e 30 grammi di burro fresco, 3 cucchiai di fior di latte, un pizzico di sale, 20 grammi di zucchero, la scorza trita di un limone e un rosso d'uovo. Formate del tutto una pasta molletta sbattendolo in una terrina; mescolate 30 grammi d'uva di Malaga, 15 grammi di cedro tagliato a dadi fini, altrettanto d'uva passa e 3 cucchiai di rhum; versate in uno stampo unto o cassetta di carta; fatelo cuocere al forno di calor moderato finchè raffermo nel mezzo, cotto e di color dorato; servitelo caldo spolverizzato di zucchero.

15. **Focaccia all' inglese.** — Sbattete in una terrina 2 ettogrammi di burro appena fuso con 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, 5 rossi d'uova, un po' di noce moscata; venuti bianchi, aggiungete 30 grammi di cedro, altrettanto di scorza d'arancio confettata e fatti a dadolini o triti, 2 ettogrammi d'uva passa ben netta, 2 ettogrammi di farina bianca stacciata, 5 bianchi d'uova sbattuti in neve, un pizzico di sale, 6 cucchiai di rhum, 30 grammi d'amandorle nette e tagliate a filetti fini; il tutto mischiato leggermente

insieme, versatelo in uno stampo o cassetta di latta o carta unta, grande che contenga il preparato e dell'altezza di due dita; fate cuocere al forno come s'è detto sopra pel *damier* N. 14 e servite freddo inzuccherato.

16. **Focaccia o torta alla crema (frangipane).** — Preparate una pasta sfogliata (Vedi N. 166); spianatela spessa 4 millimetri; tagliatane due rotondi larghi 15 centimetri più o meno secondo il bisogno; postone uno sopra una tegghia indoratelo, versategli sopra una crema frangipane fredda allargata, fatele sopra una gratella con nastrellini dell'istessa pasta spianata più sottile; indoratela, ritagliate nel mezzo l'altro rotondo facendolo largo di 8 centimetri, a mo' di anello; ponetelo sopra alla gratella e crema; ben giusto, indorato, fate cuocere al forno caldo moderatamente; cotta cresciuta del doppio, di un bel color dorato, spolverizzata di zucchero fatela ghiacciare, passatela sopra una pala rovente e divenuta lucida servitela.

17. ***Vol-au-vent* alla crema (*plombière* o *chantilly*).** — Preparate 2 rotondi di pasta sfogliata spessi 6 millimetri, tagliatene uno ad anello come s'è detto sopra N. 16; posti in tegghia l'uno sull'altro con quello ad anello sopra, indorateli, fateli cuocere al forno piuttosto caldo; cotti, ben cresciuti, leggieri, di un bel color dorato spolverizzateli di zucchero; riposti nel forno fateli ghiacciare passando sopra una fiammella ovvero passando sopra una pala di ferro come s'è detto sopra. Raffreddati riempiteli d'una crema *plombière* ben sbattuta (Vedi N. 72, creme), ovvero d'una crema *chantilly* (Vedi N. 73, chantilly), ben montata di bella figura (Vedi disegno, tav. 8, figura 13), servite.

18. **Focaccia alla borghese (*gâteau fourré*).**

— Nettate dalla pelle e semi 8 ettogrammi di mele *renette;* tagliate a fette sottili, fatele cuocere con mezzo bicchier d'acqua ed una scorza di limone; cotte tenere, mischiate ad esse 2 ettogrammi di zucchero; ridotte in *purée,* lasciatele raffreddare. Tagliate intanto 2 rotondi di pasta *brisée,* posto un rotondo sulla teghia, indorato, versategli sopra la *purée* delle mele, coprite coll'altro rotondo attaccandolo al primo col piegarlo tutto all'intorno per disotto; decoratelo sopra con larghe foglie dell'istessa pasta indorate con uovo, fate cuocere al forno di calor moderato; cotta la focaccia di color dorato, spolverizzata di zucchero ghiacciatela con una pala rovente od al forno e servitela.

19. **Focaccia (torta) all'italiana col cioccolato.** — Tagliate 2 rotondi di pasta frolla spianata larghi quanto desiderate la focaccia (Vedi pasta frolla N. 10); poneteli su tegghia con tramezzo una crema al cioccolato (Vedi N. 70, dolce); indorate coll'uovo e fatela cuocere al forno caldo moderatamente; cotta di color dorato, servitela inzuccherata tiepida.

20. **Torta o *flan* di pasta frolla con mele o pere compostite.** — Fate una pasta frolla (Vedi pasta frolla N. 10), rotolata a forma d'un bastone, spianata, spessa 6 millimetri, tagliata lunga 45 centimetri, larga 3; fate col rimanente della pasta un rotondo largo 15 centimetri e spesso 3 millimetri; posto il rotondo su tegghia unta, attaccategli all'intorno con un uovo la fascia di pasta disrotolandola ben dritta, e legatele all'intorno con filo spago una fascia di carta unta; infoderatela pur anco internamente di carta unta, empitela di meliga intera, fatela cuocere al forno di calor moderato; cotta, rafferma, di color dorato, vuotatela, nettatela dalla carta e fatela asciugare al forno, tratta fuori e raffreddata riempitela d'una composta di mele o di pere cotte; (Vedi composte

N. 121), forbitela di bella figura verniciandola da per tutto col sciroppo ridotto delle pere, e servitela fredda.

21. **Pere o mele siringate e decorate.** — Preparate e fate cuocere un bordo tutto finito come s'è detto sopra N. 20, ponetegli entro delle pere o mele cotte (Vedi appresso N. 26) a forma piramidale. Sbattete quindi 5 bianchi d'uova in neve ferma, aggiungete 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto ed un po' di scorza di limone raschiata. Coprite con questo la composta ben liscia e mettetene in un cartoccio di carta col quale decorerete la composta a vostro genio; spolverizzata ben di zucchero, posta al forno poco caldo, fatela cuocere adagio, di un bel color dorato e asciutta, e servitela calda. — Potete farla sul piatto senza bordo disposta allo stesso modo.

22. ***Gâteau* alla napolitana alla *chantilly*.** — Fate una pasta frolla come s'è detto sopra N. 13; spianatela spessa 8 millimetri, tagliate 6 od 8 rotondi larghi un decimetro, formatene degli anelli ritaglian-doli nel mezzo e per modo che restino larghi 4 centimetri; posti su tegghia unta, indorateli. Fate quindi coi ritagli della pasta 20 piccole mezze lune; ponetele coi suddetti anelli e fateli cuocere al forno di calor moderato. Cotti croccanti, staccateli ancor caldi battendo sotto la tegghia; raffreddati, poneteli sopra un piatto con tramezzo ed all'intorno della crema fatta con tre quinti di un litro di fior di latte sbattuta in neve ferma ed unita a un ettogramma di zucchero bianco pesto ed un po' di cannella; forbite il tutto di bella figura ponendo sopra le mezze lune con tramezzo qualche pistacchio sbollentato, pelato e servite freddo.

23. ***Gâteau* all'olandese (*Cussy*) ghiacciato al curaçao.** — Preparate una pasta ben sbattuta con 2 ettogrammi di zucchero con 6 rossi d'uova ed uno intero; ben montata mischiate amandorle (un etto-

gramma), pestate e passate al setaccio, più un ettogramma di fecola di patate e 30 grammi di farina bianca, un po' di cannella pesta e 6 bianchi d'uova sbattuti in neve, aggiungete un ettogramma di burro fresco appena fuso ed una scorza di limone trita; versate il tutto in uno stampo liscio o tegame unto leggermente infarinato; fatelo cuocere al forno, finchè cotto raffermo nel mezzo e di color dorato; versatelo sopra un piatto; fate fondere 2 ettogrammi di zucchero con mezzo bicchiere d'acqua ed altrettanto di curaçao; bagnate con questo il *gâteau* con un pennello finchè l'abbia assorbito tutto; velatelo d'un ghiaccio all'arancio e servitelo (Vedi N. 167, dolce).

24. ***Gâteau* alla germanica alla crema di caffè.** — Fate una pasta maddalena, versatela in uno stampo o tegame liscio, rotondo, unto, leggermente infarinato e largo ed alto un decimetro; fatela cuocere al forno di calor moderato; cotta, rafferma nel mezzo di color dorato, rovesciatela; raffreddata tagliatela in 6 fette per traverso; riponetela nello stampo con tramezzo ed all'intorno una crema al caffè (Vedi N. 80, oppure un zabaione (Vedi N. 86, dolce); posto nell'acqua calda al bagnomaria, lasciatelo finchè il tutto sia rappreso; ben caldo rovesciatelo e servitelo con un po' di crema o di zabaione all'intorno.

25. **Timballa o *soufflé* al cioccolato.** — Infoderate ben uguale l'interno d'uno stampo unto, di pasta frolla (Vedi N. 10, pasta) spianata spessa 3 millimetri. Mettete quindi in un tegame 60 grammi di farina bianca di prima qualità, 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, 30 grammi di cioccolato alla vaniglia e un pizzico di sale; mescolate il tutto sul fuoco con 2 quinti d'un litro di fior di latte e fate cuocere per 10 minuti; venuto spesso, liscio, lasciate raffreddare; appena tiepido unite 60 grammi di burro fresco,

6 rossi d'uova; ben unito, passatelo alla stamigna; mescolate 6 bianchi d'uova sbattuti in neve ferma e versatelo nello stampo già preparato; fatelo cuocere al forno di calor moderato, cresciuto del doppio, raffermo nel mezzo, con la pasta cotta e di color dorato all'interno; rovesciate e servitelo caldo inzuccherato.

26. **Pere o mele sciroppate al riso.** — Pelate un chilogramma di belle mele *renette;* tagliate in due o meglio intere, nettatele dalle parti dure e semi e fatele cuocere in tegame con un ettogramma di zucchero, un bicchiere d'acqua, la scorza di un limone o cannella e fate in modo che restino cotte intere, lucide e sciroppate. Fate quindi bollire per 5 minuti nell'acqua 3 ettogrammi di riso; scolate l'acqua e finite di cuocerlo in un litro di latte più o meno con la scorza di un limone, 2 ettogrammi di zucchero, un pizzico di sale e 30 grammi di burro; cotto tenero e bianco, versatelo in uno stampo a bordura; venuto sodo rovesciatelo sul piatto, ponetegli sopra in bella figura le mele cotte; versate sopra il sciroppo e servite. — Invece delle mele potete usare delle pere o pesche.

27. ***Plum-pudding* all'inglese al zabaione.** — Mettete entro una terrina un ettogramma di zucchero pesto, due ettogrammi di grasso di rognone di bue e un ettogramma di midolla di bue, ambedue ben netti dagli ossicini e tendini nonchè triti fini, un ettogramma d'uva di Malaga con altrettanto di uva passa amendue nette e lavate, trenta grammi di cedrato con altrettanto di scorza d'arancio confettati e tagliati a dadini, 4 cucchiai di rhum o curaçao, trenta grammi di farina bianca, 3 ettogrammi di mollica di pane grattugiata o trita, quattro uova intere, 7 grammi di sale, mezzo bicchiere di fior di latte; mescolate il tutto insieme. Ungete indi una tovaglia di burro fresco; infarinata, versate sopra il preparato,

inviluppatelo a forma d'una palla e legatelo; posto in un tegame di giusta sua grandezza, copritelo d'acqua bollente e ponetegli qualche peso sopra per tenerlo sott'acqua; fatelo bollire adagio per quattro ore circa; cotto, raffermo nel mezzo, levatelo netto dalla tovaglia; posto sul piatto, piantate dei pignoli e pistacchi verdi sulla superficie servitelo con un zabaione fatto col vino di Malaga.

28. **Pudding all'inglese.** — Fate appena bollire un litro di buon latte con due ettogrammi di zucchero bianco ed una scorza di limone; tratto dal fuoco levate la scorza di limone; mettete 7 ettogrammi di mollica di pane fresco tagliata a dadini e fatela inzuppare. Aggiungete due ettogrammi di grasso di rognone di bue, un ettogramma di midolla amendue netti degli ossicini parti tendinose e triti fini, 30 gr. di cedro confettato e tagliato a dadi, 2 ettogrammi d'uva di Malaga e altrettanto d'uva passa ben nette dai gambi e semi, mezzo bicchiere di rhum, 4 grammi di sale, 8 uova intere; il tutto ben mescolato, versatelo in uno stampo unto di burro chiarificato e spolverizzato di pane grattugiato; fatelo cuocere adagio con brace sotto, sopra, ed all'intorno o meglio al forno; cotto, raffermo nel mezzo, d'un bel color dorato, rovesciatelo sul piatto e servitelo spolverizzato di zucchero o con zabaione.

29. **Pudding di gabinetto alla crema.** — Mettete in una terrina un ettogramma d'uva di Malaga con altrettanto d'uva passa e greca, nette dai gambi e semi, 30 grammi di cedrato o scorza d'arancio confettati tagliati a dadi e 4 cucchiai a bocca di rhum e mescolate insieme; ungete bene uno stampo liscio di burro chiarificato, mettete dei suddetti frutti al fondo dello stampo, quindi mettete uno strato di biscottini, e poi dei frutti e dei biscottini, e così di seguito finchè lo stampo sia pieno. Indi sbattete otto uova intere con

2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, un litro di latte con fiore, un po' di sale, cannella in polvere; versatelo entro lo stampo finchè copra i biscottini; fatelo cuocere al bagnomaria nell'acqua bollente che non oltrepassi i due terzi dello stampo; copritelo con fuoco sopra e fatelo cuocere adagio senza farlo bollire forte per due ore circa; cotto, rappreso nel mezzo e fermo, rovesciatelo sul piatto e servitelo con una crema. — Invece che nello stampo potete cuocerlo in un piatto di terra e servirlo nello stesso. — Si può mettere del pane o marzapane mischio con biscottini.

30. **Pudding di semola con crema al caffè.** — Ponete in un tegame sul fuoco tre quinti di un litro di latte e fiore; aggiungete un quinto di caffè nero chiaro, fatto nell'acqua e piuttosto carico, due ettogrammi di zucchero, 3 grammi di sale e, quando il tutto bolla, mescolate tramenando due ettogrammi di semola fina; venuto spesso, tratto dal fuoco, aggiungete 30 grammi di marzapani amari schiacciati, un ettogramma d'uva passa e 6 grammi d'uva di Malaga amendue ben nette e lavate un ettogramma di burro fresco, 4 rossi d'uova, e unite il tutto bene, aggiungete leggermente 4 bianchi d'uova sbattuti in neve, versatelo in uno stampo o tegame liscio di adatta grandezza unto di burro, spalmato di pane; fatelo cuocere come s'è detto sopra N. 28 e servitelo con una crema al caffè. — Invece del caffè potete mettere della cannella o del cioccolato. — Potete pure cuocerlo in un piatto di terra con fuoco sotto e sopra e servirlo nello stesso.

31. **Pudding di semola all'inglese alla cannella.** — Ponete in tegame sul fuoco quattro quinti d'un litro di latte e fiore, più due ettogrammi di zucchero e la scorza di un limone; quando bolla, mescolate due ettogrammi di semola fina e fatela bollire adagio finchè spessa; tratta dal fuoco mettete un ettogramma

di grasso di rognone di bue con altrettanto di midolla, ambedue netti dagli ossicini e parti membranose e triti, 2 ettogrammi d'uva di Malaga, un ettogramma d'uva passa di Corinto, tutte e due ben nette, 30 grammi di cedrato o scorze d'aranci confettati e tagliati a dadolini, mezzo bicchiere di rhum, 4 grammi di sale, 60 grammi di marzapani amari e schiacciati, 6 uova intere; mescolate il tutto. Fate indi fondere in un tegame non stagnato 60 grammi di zucchero tramenando sul fuoco; fuso e di color biondo, versatelo in uno stampo liscio e di adatta grandezza, inverniciatelo per tutto egualmente riscaldandolo e poi lasciatelo raffreddare. Versate entro il preparato e fatelo cuocere al bagnomaria come s'è detto sopra N. 29; rappreso fermo nel mezzo, versatelo sul piatto, spruzzatelo con un po' di rhum e servitelo.

32. **Pudding di semola per ammalati.** — Ponete in tegame sul fuoco tre quinti di un litro di latte fresco, un po' di scorza d'arancio trita, 130 di zucchero bianco, due grammi di sale; quando bolla, mescolate un ettogramma di semola fina tramenando e fatela bollire adagio finchè liscia e spessa; tratta dal fuoco, aggiungete un ettogramma d'uva di Malaga con altrettanto d'uva passa di Corinto, amendue ben nette e lavate, 30 grammi di burro fresco, 4 uova intere; il tutto ben mescolato, versatelo in uno stampo unto di burro chiarificato, fatelo cuocere al bagnomaria come s'è detto sopra N. 29, cotto raffermo nel mezzo, versatelo sul piatto e servitelo con una crema all'arancio. — Potete farlo cuocere allo stesso modo in tazze e servirlo nelle medesime.

33. ***Gâteau* di riso ai confetti per ammalati.** — Ponete in tegame sul fuoco due ettogrammi di bel riso lavato nell'acqua bollente, 4 quinti di un litro di latte fresco, una scorza di limone, 4 grammi

di sale e due ettogrammi di zucchero; coprite e fate cuocere adagio; cotto tenero e spesso, tratto dal fuoco levate la scorza di limone ed aggiungete un ettogramma di burro fresco, un ettogramma d'uva passa ben netta con altrettanto di cedrato o scorza d'arancio confettati e tagliati a dadolini, 4 rossi d'uova; il tutto ben mescolato, unitelo leggermente a 4 bianchi d'uova sbatuti in neve, versatelo in uno stampo o tegame d'adatta grandezza, unto di burro fuso chiaro, spolverizzato di pane; fatelo cuocere con fuoco sotto, sopra ed all'intorno o meglio al forno; cotto raffermo nel mezzo, di color dorato, rovesciatelo sul piatto spolverizzato di zucchero. — Potete pur cuocerlo in cassetta di carta o piatto di terra e servirlo nello stesso.

34. ***Gâteau soufflé* al cioccolato.** — Ponete in un tegame 60 grammi di farina bianca di semola, 30 grammi di cioccolato grattugiato, 16 decagrammi di zucchero bianco pesto, 2 grammi di sale e 2 quinti di un litro tra latte e fiore; posto sul fuoco, fate bollire per 6 minuti tramenando finchè spesso e bene liscio, tratto dal fuoco, aggiungete 30 grammi di burro fresco, 4 rossi d'uova e 4 bianchi sbattuti in neve; il tutto unito leggermente versatelo in una casseruola di latta, o piatto di terra o di maiolica che resista al fuoco unto di burro e di grandezza tale che il preparato ne occupi soltanto i due terzi; fatelo cuocere per 25 minuti circa al forno piuttosto caldo; cresciuto del doppio, cotto e raffermo nel mezzo, di color dorato, spolverizzato di zucchero, servitelo subito caldo nello stesso piatto.

35. ***Gâteau soufflé* al limone per ammalati.** — Ponete in tegame 60 grammi di buona farina bianca, la scorza di un limone raschiata con un pezzetto di zucchero in pane, 2 grammi di sale, 16 decagrammi di zucchero; unite il tutto sul fuoco con due

quinti di un litro di latte fiore; fatelo bollire tramenando per 5 minuti finchè resti ben liscio e spesso; tratto dal fuoco, aggiungete 30 grammi di burro, 4 rossi d'uova coi bianchi sbattuti in neve; il tutto unito leggermente, fatelo cuocere come s'è detto sopra n. 34 oppure in piatto di terra o porcellana a bordo alto, unto, pieno a metà e con fuoco sotto e sopra; e, cresciuto del doppio, servitelo nel medesimo piatto spolverizzato di zucchero.

36. ***Gâteau soufflé* di fecola di patate al rhum.** — Ponete in tegame 30 grammi di farina bianca con altrettanto di fecola di patate, un gramma di vaniglia o di cannella, 2 grammi di sale, 2 ettogrammi di zucchero bianco e pesto; mescolate con 2 quinti di un litro di fior di latte; fatelo bollire adagio per 5 minuti tramenando; cotto, spesso e liscio; fratto dal fuoco aggiungete 60 grammi di burro, 4 cucchiai a bocca di rhum, 4 rossi d'uova con i bianchi sbatuti in neve; il tutto unito leggermente fatelo cuocere e servitelo come s'è detto sopra N. 34.

37. ***Gâteau soufflé* alle fragole o marmellata.** — Ponete in tegame 60 grammi di farina bianca, 2 ettogrammi di zucchero pesto, un pizzico di sale; mescolate 2 quinti di un litro di fior di latte; fate bollire sul fuoco; aggiungete 30 grammi di burro, due ettogrammi di buone fragole mature in *purée* passate al setaccio ovvero 2 ettogrammi di marmellata d'albicocche o di mele, 4 rossi d'uova con i bianchi sbattuti in neve; il tutto riunito leggermente, fatelo cuocere e servitelo come s'è detto sopra N. 34 e 35.

38. ***Gâteau soufflé* di patate ai confetti.** — Fate cuocere con un po' d'acqua ed un pizzico di sale 4 ettogrammi di patate pelate; cotte tenere, sgocciolate, passatele allo staccio; riponetele in tegame sul fuoco con due ettogrammi di burro fresco; rendetele

lisce tramenando; aggiungete 6 cucchiai di fior di latte, due ettogrammi di zucchero pesto, un ettogramma d'uva passa ben netta, 60 grammi di cedrato tagliato a dadini, mescolate bene il tutto; tratto dal fuoco, unitegli 5 rossi d'uova coi bianchi sbattuti in neve, fatelo cuocere e servitelo come s'è detto sopra N. 34 e 35, ovvero riempitene i due terzi d'uno stampo liscio, unto di burro chiarificato, spolverizzato di pane, cuocetelo con fuoco sotto e sopra, cotto raffermo nel mezzo e di color dorato, versatelo sul piatto e servitelo spolverizzato di zucchero.

39. ***Gâteau soufflé* alle castagne marrone.** — Fate cuocere nell'acqua un chilogramma di castagne marrone; cotte tenere, sgocciolate, pelate, rendetele in *purée* passandole al setaccio; poste in tegame con un ettogramma di burro, altrettanto di zucchero pesto, 2 cucchiai d'acqua di fior d'arancio, 4 cucchiai di fior di latte, un pizzico di sale, 5 rossi d'uova, mescolate il tutto ben insieme; unite leggermente 5 bianchi d'uova sbattuti in neve e fatelo cuocere e servitelo come s'è detto sopra N. 34 e 35.

40. ***Gâteau soufflé* alla crema frangipane.** — Ponete in tegame 30 grammi di farina, un ettogramma di zucchero, 2 uova intere e 2 rossi, un pizzico di sale; sbattete ben liscio, mescolate 2 quinti di un litro di fior di latte e fate cuocere sul fuoco tramenando finchè spesso come una crema; aggiungete un ettogramma di marzapani schiacciati fini; tratto dal fuoco unite 4 rossi d'uova coi bianchi sbattuti in neve; fate cuocere e servite come s'è detto sopra N. 34 e 35.

41. ***Gâteau* di pasta genovese all'italiana.** — Preparate una pasta genovese con 6 uova intere in un tegame e 2 ettogrammi di zucchero bianco, il tutto bene sbattuto con un mazzo di vimini sopra brace finchè tiepido; divenuto il doppio del volume si mischia

2 ettogrammi di farina bianca di semola e un ettogramma di burro fresco fuso. Dopo ciò si versi in un tegame di latta liscio largo 15 centimetri col bordo alto 8, unto di burro e spolverizzato leggermente di farina, si faccia cuocere al forno di calor moderato; cresciuta del doppio, rafferma nel mezzo, di bel color dorato, rovesciatela. Raffreddata, tagliatela in 4 fette per traverso; riponetele insieme con marmellata tra mezzo, umidendole con un po' di sciroppo fatto con due parti di zucchero, due d'acqua ed una di rhum, ghiacciate quindi per tutto con un ghiaccio cotto, fatto al cioccolato; decoratelo di bella figura con ghiaccio bianco e servitelo.

42. **Carlotta (*charlotte*) di mele o pere.** — Nettate dalla pelle e semi 2 chilogrammi di mele renette o pere; tagliatele a fette sottili; poste in tegame con la scorza ed il sugo di un limone, un bicchiere di acqua, cinque ettogrammi di zucchero, fatele cuocere adagio finchè cotte tenere e ridotte a sciroppo. Ungete indi di burro chiarificato uno stampo o tegame liscio di adatta grandezza; infoderatelo di fette di mollica di pane raffermo, lunghe un decimetro, larghe 4 centimetri e spesse 3 millimetri, bagnate nel burro fuso chiaro; ponetele in giro diritte nello stampo l'una un po' sopra l'altra ed al fondo ponete delle fette rotonde. Riempite quindi lo stampo delle preparate mele o pere; copritele con fette di pane e fate cuocere con fuoco sotto e sopra o meglio al forno; cotto di un bel color dorato il dolce, rovesciatelo, inverniciatelo con sciroppo colorito o con marmellata d'albicocche e servite.

43. **Carlotta di pesche.** — Pelate, levate il nocciolo a due chilogrammi di pesche mezzane di buona qualità; tagliatele a fettè; poste in tegame con tre ettogrammi di zucchero, mezzo bicchiere d'acqua, fatele

cuocere a sciroppo; ponetele in uno stampo e servitele come s'è detto sopra N. 42.

44. **Piccolo *soufflé* di varie maniere.** — Fate delle cassettine di carta riempitele di un preparato che meglio vi piaccia o di quello pel *gâteau soufflé* (Vedi sopra al N. 31 o per altri sino al N. 40) e fatelo cuocere al forno con calore moderato, di un color dorato e servitele calde spolverizzate di zucchero.

45. **Tartoline (*tartelettes*) di mele, pesche o di crema.** — Infoderate dei piccoli stampi dal bordo basso di pasta frolla (Vedi N. 8, pasta), riempiteli di frutti cotti a sciroppo (Vedi N. 125, dolci) come mele, pere, pesche, ecc. oppure d'una crema pasticciera (Vedi crema pasticciera). Spianate indi gli avanzi della pasta, tagliatela a forma di cordoncini, poneteli sopra i frutti degli stampi a forma di graticella e fateli attaccare all'intorno con uova sbattute, indorateli per tutto e fateli cuocere al forno di calor moderato; cotta la pasta da per tutto, croccante e di color dorato, inverniciateli col passare sopra una pala rovente finchè lo zucchero sia fuso.

46. ***Rissoles* dolci di magro e per digiuno.** — Fate una pasta *brisée* tutta finita (Vedi N. 8, pasta); spianata spessa uno scudo, ponetevi sopra in linea retta dei mucchietti grossi un'oliva di marmellata di albicocche o di mele o di crema pasticciera, distanti due centimetri l'uno dall'altro; umiditeli all'intorno con uovo sbattuto; ripiegate la pasta sopra, calcando col dito intorno alla marmellata; tagliateli a forma di mezzaluna; fateli friggere in abbondante strutto o burro chiarificato; divenuti croccanti di color dorato serviteli inzuccherati od inverniciati come s'è detto sopra N. 45. — Per digiuno s'impiega la pasta fatta all'olio (Vedi N. 3, pasta) e, farcite alla marmellata, si friggono a grand'olio.

47. **Tortelli alla milanese** (***pets-de-nonne***). — Preparate una pasta reale tutta finita (Vedi pasta, N. 4 e 5); prendetene un po' sopra la lama di un coltello; fate cader la pasta a pezzetti con un altro coltello nella padella sul fuoco in cui avrete abbondante grasso, o strutto od olio bollente; friggeteli adagio pochi per volta; cresciuti quasi del triplo, croccanti di bel color dorato, traeteli di padella collo schiumatoio; posti su tovaglia, spolverizzateli di zucchero mischio con un po' di cannella o scorza di limone grattugiata e serviteli caldi.

48. **Croccanti di riso ai confetti.** — Preparate del riso cotto con zucchero e uva come s'è detto sopra N. 33; unite 2 uova intere; versatelo su piatto e, raffreddato, tagliatelo a pezzi grossi come bozzoli di filugelli; intrisi nell'uovo sbattuto, avvolti nel pane, friggeteli come s'è detto sopra N. 47, e serviteli caldi, croccanti, inzuccherati.

49. **Croccanti di semola alla borghese.** — Preparate una semola tutta finita come sopra V. pudingo N. 32, ma ponete soltanto 2 uova intere; versatela su piatto raffreddata, formate i croccanti; intrisi nell'uovo, avvolti nel pane, friggeteli e serviteli come sopra N. 48. — Ovvero fate la semola più spessa e, raffreddata, tagliatela a fette, infarinatele e friggetele nel burro e servitele inzuccherate e di bel color dorato d'ambe le parti.

50. **Croccanti di patate o di castagne.** — Fate un preparato come s'è detto a N. 38 e 39, un po' più spesso e con sole 2 uova intere; versatelo su piatto e, raffreddato, formatene i croccanti; intrisi nell'uovo, spalmati di pane, friggeteli come sopra N. 47 e serviteli ben croccanti, inzuccherati e caldi.

51. **Croccanti di mele o pere od altri frutti.** — Nettate dai semi e pelle 8 ettogrammi di mele o di

pere tagliate e tritate; fatele cuocere adagio con mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto d'acqua, un po' di scorza di limone o di cannella pesta; venute tenere, mischiatele 3 ettogrammi di zucchero; finite di cuocerle ridotte a sciroppo. Ponete indi in un tegame 30 grammi di farina con 60 di burro; fritta questa un po' adagio, aggiungete un quinto di un litro di latte, un pizzico di sale, e mischiate bene formando una *bèchamelle* spessa e liscia. Aggiungete le mele o pere cotte; cuocetela ancora un po', versatela su piatto; raffreddata, formatene i croccanti; panati all'uovo friggeteli croccanti e serviteli caldi inzuccherati.

52. ***Beignets*** **(fritelle) di mele, pere, pesche.** — Avrete 6 ettogrammi di mele renette ben mature o pere o pesche; pelatele, tagliatele, se mele in tre fette per traverso, se pere o pesche in due; nette dai semi e parti dure, mettetele in una terrina con un po' di zucchero, cannella, 4 cucchiai di rhum e lasciatele per 2 ore. Mescolate quindi in un tegame 2 ettogrammi di farina bianca di semola, un po' di sale e di cannella pesta, 60 grammi d'olio fino, il sugo di 2 limoni, un uovo intero, un quinto d'acqua più o meno, affine di formare una pasta molle, colante; ben sbattuta liscia, unitele 2 bianchi d'uova sbattuti in neve. Immergete in essa pasta i pezzi delle pere, o mele, o pesche, uno per volta e fate che sieno ben lavati e poneteli in padella in cui avrete del grasso bollente sul fuoco e friggeteli adagio come si è detto sopra N. 88 e serviteli caldi, croccanti, inzuccherati.

53. ***Beignets*** **di semola alla casalinga.** — Ponete in tegame sul fuoco 4 quinti di un litro di latte, un pizzico di sale, 2 ettogrammi di zucchero, un po' di cannella pesta; quando bolla mischiate 2 ettogrammi di semola fina, e fatela cuocere finchè venuta spessa; tratta dal fuoco aggiungete due uova intere, 60 grammi

di uva passa netta, 30 grammi di cedrato confettato e tagliato a dadolini, 60 grammi di burro fresco, stendetela spessa due scudi su tegghia unta raffreddata, tagliatela a forma di circoli umiditi d'uovo, uniteli due a due con un po' di marmellata tra mezzo; intrisi nell'uovo sbattuto, ravvolti nel pane grattugiato, posti su tortiera con burro fuso, friggeteli adagio finchè cotti, di color dorato d'ambe le parti e serviteli inzuccherati.

Potete farli al cioccolato ponendo 30 grammi di cioccolato trito a cuocere colla semola, oppure al caffè o limone. — Potete pure variarne la forma, o infarinarli soltanto senza porvi la marmellata fra mezzo e friggerli nel burro.

54. ***Beignets* di marmellata.** — Fate un preparato in ogni modo come s'è detto sopra N. 51; formatene delle pallottole grosse come noci, un po' schiacciate, intrise nell'uovo; ravvolte nel pane, friggetele e servitele inzuccherate come sopra N. 53.

55. ***Cromesquis* dolci.** — Scegliete uno dei suddetti preparati per i croccanti (Vedi sopra N. 51), od una crema pasticciera un po' spessa, o come sopra per i *beignets* di semola; formatene tante pallottole grosse come noci; inviluppatele nelle ostie prima umidite; velatele bagnandole in una pasta fatta come sopra N. 52; friggetele croccanti, di color dorato e servitele calde inzuccherate.

56. **Bocconcino alla genovese.** — Pestate nel mortaio 60 grammi di marzapani amari, altrettanto di cedrato confettato e tenero, di midolla di bue o di burro fresco, di zucchero e della marmellata d'albicocche, più 2 rossi d'uova; il tutto ben pesto, passatelo allo staccio; fate indi una pasta *brisée* (Vedi N. 8, pasta); spianata, tagliatela a circoli larghi e spessi uno scudo; umiditeli di uovo sbattuto; uniteli due a due ponendovi tramezzo del sopra detto preparato; premeteli un

po' all'intorno per farli attaccare; friggeteli adagio e serviteli croccanti dorati, inzuccherati come i tortelli (Vedi sopra N. 47), oppure fateli cuocere croccanti al forno e serviteli inverniciati collo zucchero come sopra N. 45.

57. **Crema fritta all'inglese per ammalati.** — Ponete in un tegame 6 uova intere, 2 ettogrammi di zucchero, 10 grammi di fecola di patate o di farina bianca fina, un pizzico di sale, la scorza di un limone trita, o cannella pesta, mezzo litro di fiore e latte; sbattete bene il tutto; passato alla stamigna, versatelo in piccoli sfampi unti di burro o in un tegame o stampo liscio; fatelo cuocere al bagnomaria (Vedi sopra N. 29); rappreso, fermo nel mezzo, raffreddato, versatelo e tagliatelo a fette della forma che meglio v'aggrada intrise queste nell'uovo sbattuto, ravvolte nel pane grattugiato fino, friggetele adagio in tegghia con burro, e servitele di color dorato, ed inzuccherate.

58. **Pesche farcite alla casalinga.** — Prendete 7 ettogrammi di belle pesche, non troppo mature, gettatele un momento nell'acqua bollente; levata la pelle, spaccatele in due, vuotatele un po'; poste in un piatto o tegame unto inzuccheratele bene con un po' di cannella. Ponete indi in un tegame sul fuoco un quinto di litro di latte, quanto un uovo di mollica di pane bianco, un ettogramma di marzapani dolci e le amandorle delle suddette pesche, pelate e schiacciate; formate una specie di poltiglia spessa; aggiungete un ettogramma di zucchero pesto, 4 uova intere, 30 grammi di burro fresco, ciò che avete levato dalle pesche e il tutto bene mescolate. Riempitene le pesche, fatele cuocere adagio con brace sotto e sopra o meglio al forno e servitele bene inzuccherate.

59. **Polpettine alla crema pasticciera.** — Fate tante frittelle sottili sbattendo in tegame 60 grammi

di farina bianca, zucchero, un pizzico di sale, un po' di cannella, 4 uova intere, aggiungendo adagio un quinto di latte fiore mettendo poi un po' della pasta ottenuta in padella unta con burro fuso sul fuoco. Ponetele su tovaglia, poscia stendete dalla parte non colorita uno strato di crema pasticciera calda (Vedi crema N. 69); tagliate a pezzi, rotolatele a forma di polpette; poste in un piatto profondo, spolverizzate di zucchero, riscaldatele bene e servitele calde. — Meglio potrete far fondere un cucchiaio di zucchero; appena fuso unire ad esso 3 cucchiai d'acqua e versarlo come una salsa sopra le polpette. — Invece di tante polpette potete farne una sola e darle la forma d'una barchetta od altra.

60. ***Ramequins* di meliga alla marmellata.** — Ponete in un tegame sul fuoco mezzo litro tra latte e fiore, un po' di cannella, un ettogramma di zucchero, un pizzico di sale; quando bolla mischiate 2 ettogrammi di farina di meliga fresca e formate, rimestando, una poltiglia ben liscia; cotta 15 minuti, tratta dal fuoco, aggiungete 60 grammi di burro; prendetene una cucchiaiata e, posta sopra un piatto, ponete nel mezzo quanto una nocciuola di marmellata d'albicocche o mele; ponete sopra un'altra cucchiaiata di pasta e fate così per tutte; appiattitele e tagliatele rotonde; raffreddate, intrise nell'uovo sbattuto, avvolte nel pane grattugiato, poste su tegghia sul fuoco con burro fuso, friggetele di color biondo d'ambe le parti e servitele calde inzuccherate.

61. **Crostate dorate alla borghese.** — Tagliate delle fette di mollica di pane bianco spesse uno scudo, rotonde o fatte a cuore e larghe 4 centimetri; unitele due a due con della marmellata tra mezzo (Vedi N. 42, *charlotte*). Sbattete quindi 3 uova intere con 30 grammi di zucchero pesto, un po' di cannella per ogni quinto

di un litro di latte. Bagnate in questo preparato le crostate e, ben inzuppate, tenere d'ambe le parti, friggetele adagio in tegghia o padella sul fuoco, con burro chiarificato; cotte, di color dorato, servitele inzuccherate.

62. **Croste dorate al zabaione.** — Preparate come sopra N. 61 delle croste di pane colla marmellata tramezzo; inzuppatele in un quinto di litro di vino bianco o di Malaga o di Madera unito con 30 grammi di zucchero e 3 uova intere sbattute; friggetele allo stesso modo che sopra; poste sul piatto in corona ed inzuccherate, versate nel mezzo un zabaione (Vedi N. 86, dolci) e servitele.

63. **Crostate dorate alla milanese.** — Avrete del panettone dolce, raffermo da un giorno; tagliatelo a fette sottili o grosse come v'aggrada; unitele due a due con un po' di crema pasticciera o marmellata o meglio un po' di zabaione fatto spesso col vino di Malaga; intrise nell'uovo sbattuto con del latte, friggetele e servitele come s'è detto sopra N. 61. Si fa col pane di semola allo stesso modo.

64. **Frittelle (*subriques*) di semola per ammalati.** — Ponete in tegame sul fuoco 2 quinti d'un litro di latte fresco con un ettogramma di zucchero, un pizzico di sale; quando bolla, versate un ettogramma di semola fina tramenando adagio finchè cotta; divenuta spessa e liscia, tratta dal fuoco, aggiungete 30 grammi di burro, altrettante d'uva passa, 3 uova intere; mescolate bene formatene col cucchiaio tanti mucchietti grossi come noci, e poneteli in tegghia o padella sul fuoco in cui avrete del burro fuso, fritte bionde d'ambe le parti, tenerelle, inzuccherate, poste sul piatto servitele calde spolverizzate di zucchero.

65. **Frittelle di mele, o di pere o di fragole.** — Ponete in tegame sul fuoco un ettogramma di mol-

lica di pane con un quinto di un litro di latte ed un ettogramma di zucchero; fate cuocere mestando e formate una polentina molletta; tratta dal fuoco unitele un ettogramma di polpa di mele o di pere cotte con un po' di acqua o nella brace e passate allo staccio, ovvero delle fragole o lamponi o polpa di fichi ben maturi e freschi; mischiate bene con 3 uova intere, quindi formate le frittelle; friggetele e servitele come sopra N. 64.

66. **Frittelle di vari composti.** — Di una delle composizioni che meglio v'aggrada, già sopra indicate (Vedi *gâteau soufflé* dal N. 33), tutta ben finita formate delle frittelle e fatele friggere e servitele come s'è detto sopra N. 64.

67. **Frittata spugnosa ai confetti con rhum.** — Ponete in una terrina 6 rossi d'uova con un ettogramma di zucchero pesto, 30 grammi di marmellata d'albicocche o di mele con altrettanto di marzapani amari schiacciati fini, e di cedrato confettato tagliato a dadolini, 3 cucchiai di rhum, un po' di sale; sbattete bene il tutto mescolate 6 bianchi d'uova sbattuti in neve ferma e versate il tutto in padella sul fuoco nella quale avrete abbondante burro chiarificato e bollente; scuotete e girate la padella finchè la frittata sia rappresa e tenera; staccatela, rivoltatela; colorita d'ambe le parti, versatela sul piatto e servitela inzuccherata.

Con una delle composizioni già indicate sopra N. 66 potete pur fare delle frittate di svariato gusto.

68. **Frittata di mele alla borghese.** — Ponete in una terrina la polpa di 4 mele renette cotte al punto vicino al fuoco, più un ettogramma di zucchero, quanto un uovo di mollica di pane, 3 cucchiai di latte, un pizzico di sale, con un po' di cannella o scorza d'arancio o di limone trita, 6 uova intere; sbattete

bene il tutto insieme; fate la frittata come s'è detto sopra N. 67 e servitela inzuccherata. — Invece delle mele potete mettere delle fragole o ciliegie o lamponi freschi, ben maturi.

69. **Crema pasticciera alla borghese.** — Ponete in un tegame 50 grammi di farina bianca, un ettogramma di zucchero, un pizzico di sale, un po' di cannella o di scorza di limone, 2 rossi d'uova e 2 uova intere; sbattete bene il tutto insieme; aggiungete mezzo litro tra latte e fiore; posto il tutto al fuoco, fatelo cuocere adagio finchè venuto spesso e liscio; unite un ettogramma di marzapani dolci e metà di amari, 40 grammi di burro fresco e servitevene all'occorrente per ripieni di torte, pasticcetti, ecc. — Potete anche versarla in un piatto profondo, spolverizzarla di marzapani schiacciati e zucchero e servirla dando ad essa il nome di crema alla borghese.

70. **Crema pasticciera col cioccolatte all'italiana.** — Preparate una crema come sopra, ma invece di marzapani mettete 60 grammi di cioccolatte fino raschiato a cuocere insieme; finitela e servitevene per gli stessi usi indicati sopra.

71. **Crema frangipane alle amandorle.** — Fate una crema pasticciera tutta finita come sopra N. 67, ma invece dei marzapani mettete un ettogramma d'amandorle dolci con un terzo d'amare, sbollentate prima, e pelate e pestate fine con 60 grammi di zucchero e passate allo staccio, più 3 rossi e 3 bianchi d'uova sbattuti in neve ferma; unito il tutto, servitevene per ripieno di torte, crostate, pasticcetti che si fanno cuocere come un *gâteau soufflé*.

72. **Crema *plombières* alle fragole.** — Ponete in un tegame 30 grammi di farina bianca o fecola di patate, 2 ettogrammi di zucchero, 6 rossi d'uova, un po' di vaniglia o cannella, un pizzico di

sale; sbattete il tutto; unite mezzo litro tra latte e fiore, fatelo bollire adagio per 15 minuti circa tramenando finchè cotto; divenuto spesso e ben liscio, passatelo alla stamigna; posto in una terrina sul ghiaccio, sbattetelo finchè venuto freddo, liscio, morbido; unite un quinto di un litro di fior di latte sbattuto in neve e servitevene per ripieno di crostate, *vol-au-vent*, pasticcetti. — Potete pure porre su d'un piatto a forma piramidale la crema e porre all'intorno delle cialde (*oublie*) e sopra dei fragoloni; avrete così una crema *plombières* alle fragole da servire.

73. **Crema *chantilly* alla borghese.** — Ponete in un bacino di rame stagnato, sul ghiaccio, mezzo litro di fiore di latte doppio e fresco; venuto freddissimo, sbattetelo con un mazzo di vimini finchè venuto spesso, morbido, fermo; unite un ettogramma di zucchero bianco pesto, un po' di cannella o scorza di limone raschiata, ovvero 60 grammi di cioccolatte grattugiato fino, o vaniglia pesta e servitevene per ripieno di meringhe, torte, ecc. — Potete versarla a forma piramidale su di un piatto e servirla guernita di pasticceria varia.

74. **Crema al caffè all'inglese.** — Fate bollire 3 quinti di un litro di latte mischio con un po' di fiore; tratto dal fuoco gettatevi entro 60 grammi di caffè abbrustolito al punto ancora caldo ed un po' schiacciato e lasciatelo nel latte finchè questo sia quasi freddo; passate il tutto alla stamigna; sbattete insieme un ettogramma di zucchero pesto, 6 uova intere e 2 rossi; ripassate il tutto alla stamigna e versatelo in uno stampo di adatta grandezza e unto di burro chiarificato; ponetelo al bagnomaria cioè in un tegame con acqua bollente che giunga ai tre quarti dello stampo, copritelo e tenetelo così accanto al fuoco che frema senza bollire; rappreso fermo nel mezzo per

modo che stia insieme ritto, ponete lo stampo in acqua fredda finchè sia quasi raffreddato capovolgetelo sul piatto e servite.

75. **Crema alle nocciuole o alle amandorle.** — Abbrustolite 60 grammi di nocciole nette dal guscio, ponendole in una padella o tegame piatto su fuoco dolce, scuotendole o sfregandole finchè nette dalla pelle e divenute bianche; pestatele con un ettogramma di zucchero, e ponetele in 3 quinti di un litro tra latte e fiore bollente; venuto questo quasi freddo passatelo alla stamigna; sbattete insieme ad esso 6 uova intere e 2 rossi; ripassato alla stamigna fatelo rapprendere in uno stampo al bagnomaria e servitelo come s'è detto sopra N. 74. — Invece delle nocciuole potete usare delle amandorle e far rappigliare la crema nelle tazze e servirla in essa.

76. **Crema tartara alla borghese.** — Ponete in un tegame 3 quinti di un litro di latte fresco, 6 uova intere, 3 rossi, un ettogramma di zucchero, un quinto di un litro di buon caffè nero fatto di fresco; sbattete bene il tutto; versatelo in un piatto di terra o di maiolica od in chicchere e fatelo rapprendere su lento fuoco al bagnomaria come sopra N. 74; appena rappreso, servitelo nelle tazze stesse.

77. **Crema semplice per ammalati.** — Sbattete bene in una terrina 4 uova intere, oppure 8 rossi, 60 grammi di zucchero pesto, 2 quinti di un litro di latte fresco, un po' di scorza di limone o d'arancio raschiata sottile, un pizzico di sale; passate il tutto alla stamigna e riempitene delle tazze, fatelo rappigliare al bagnomaria come s'è detto sopra e servitelo. — Potete variarne il gusto profumando il latte al caffè o al cioccolato come s'è detto sopra N. 70 e 74.

78. **Crema alla germanica.** — Sciogliete in un tegame 30 grammi di farina bianca fina o meglio 20

grammi di fecola di patate, con 3 quinti di un litro di fior di latte fresco, un po' di cannella intiera, un pizzico di sale, un ettogramma di zucchero bianco; fatelo sobbollire adagio per 15 minuti; tratto dal fuoco, aggiungete 4 rossi d'uova sbattendo bene che resti liscio; passatelo alla stamigna; versatelo nelle tazze od in una terrina e fatelo rapprendere al bagnomaria come sopra N. 74 e servite.

79. **Crema bianca e semplice per bambini.** — Sciogliete in un tegame 30 grammi di farina bianca con 60 grammi di zucchero, un po' di scorza di limone o di cannella, un pizzico di sale, mezzo litro di buon latte con un po' di fiore; fate sobbollire il tutto adagio accanto al fuoco senza lasciar prendere odor di fumo; cotto spesso come una crema colante, bianca, liscia, di buon gusto, passate alla stamigna e servite in tazze. — Si può variare il gusto profumando il latte come ai N. 74 e 75.

80. **Crema al caffè o cannella semplice alla casalinga.** — Sbattete in un tegame con un mazzetto di vimini 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto, 10 rossi d'uova fresche; venuti bianchi unite 3 quinti di un litro di latte fresco o meglio fiore, un po' di cannella o scorza di limone; posto sul fuoco il tutto, fate cuocere adagio tramenando finchè stia per bollire ma sia tratto dal fuoco senza che abbia bollito; divenuto ben liscio e spesso che veli la mestola (passatelo allo scolatoio se non è liscio), versatelo su piatto od in tazze e servite quasi freddo. — Si fa al caffè mettendo metà caffè nero e metà fior di latte.

81. **Crema spumante al cioccolatte.** — Sbattete in tegame 10 rossi d'uova con 2 ettogrammi di zucchero pesto; unitevi mezzo litro di latte con un po' di fiore e 60 grammi di cioccolatte fino alla cannella o vaniglia (occorre raschiarlo prima fino, poi

liquefarlo, liscio, colante, facendolo ammollire sul fuoco adagio con 6 cucchiai d'acqua calda e tramenando); unite insieme, fate cuocere il tutto, finitelo e servitelo come s'è detto sopra (N. 80). Questa crema e quella indicata sopra N. 80 potete renderle spumanti sbattendovi insieme, mentre sono ancor calde, un uovo intero, e servirle in tazze mentre sono spumanti.

82. **Crema al cioccolatte per dì di digiuno.** — Ponete in un tegame 30 grammi di fecola di patate, un ettogramma di zucchero, 6 grammi di buon cioccolatte tagliuzzato fino; mescolate il tutto adagio sul fuoco aggiungendovi 2 quinti di un litro d'acqua; divenuto il tutto bollendo spesso come una crema, ben liscio e di buon gusto servitelo in piatto od in tazze.

83. **Crema alle castagne per digiuno.** — Posti in tegame 3 ettogrammi di castagne bianche, coperte di acqua tiepida, con un pizzico di sale, fatele cuocere adagio, coperte, finchè cotte tenere e ridotte a sciroppo; passatele al setaccio; riposte in tegame con un ettogramma di zucchero pesto, mescolatele sul fuoco aggiungendo un po' d'acqua od un po' d'acqua di fiore d'arancio; formate come una *purée* e servitela.

84. **Crema coagulata nelle tazze.** — Ponete in tegame sul fuoco 6 tazze di buon latte o meglio un po' di fiore, un ettogramma di zucchero, un po' di cannella o scorza di limone; fate bollire; divenuto tutto tiepido, aggiungete un po' di presame che usano i lattivendoli; passatelo alla tela; versatelo in tazze; poste queste al tiepido nell'acqua calda, lasciatele finchè il latte sia coagulato e servitelo tenerello.

85. **Crema di riso per ammalati.** — Ponete in una pentolina 2 litri d'acqua, mezzo chilogramma di nocetta di vitello fino, un pizzico di sale; fate bollire adagio per 3 ore; sgrassate bene ed aggiungete 60 grammi di riso, e 30 grammi d'uva passa, una mela

renetta, un po' di scorza di limone, e un ettogramma di zucchero; fate ancor bollire per un'ora; passate il sugo alla stamigna spremendo; otterrete i 3 quinti circa di un litro; posto il liquido in terrina sul ghiaccio sbattetelo finchè venuto morbido, spugnoso; versatelo in tazze e servite freddo.

86. **Zabaione al buon vino bianco.** — Ponete in tegame sul fuoco mezzo litro di buon vino bianco nostrale, un pezzetto di cannella, la scorza di un limone e 10 garofani; fatelo bollire per 10 minuti. Sbattete quindi in un tegame 10 rossi d'uova con 3 ettogrammi di zucchero finchè diventino bianchi. Aggiungete il vino privo delle droghe e fate cuocere adagio sul fuoco senza lasciar bollire, come s'è detto sopra N. 80, e servitelo in tazze o piatto profondo. — Potete renderlo più forte aggiungendo dopo cotto un po' di rhum o di buon liquore. — Invece del vino bianco potete usare dei vini forti o dolci come di Malaga o di Madera. — Si fa pure il zabaione sbattendo 30 grammi di fecola di patate con 2 quinti di un litro di vino forte, 6 uova intere e 2 quinti di un litro di fior di latte, e facendo bollire il tutto per 5 minuti sbattendolo.

87. **Zabaione ghiacciato.** — Fate un zabaione ben profumato, al vino di Malaga, come s'e detto sopra N. 133, ma tenuto più spesso; aggiungete 30 grammi di colla di pesce già sciolta in un mezzo quinto di acqua bollente; passate il tutto alla stamigna; posto in tegame sul ghiaccio fatelo raffreddare sbattendolo con un mazzetto di vimini finchè venuto morbido ed un po' freddo; unite un quinto di un litro di fior di latte sbattuto in neve; versate tutto in uno stampo; posto sul ghiaccio, fatelo ghiacciare ben fermo; bagnate lo stampo nell'acqua tiepida; capovolgetelo sul piatto e servite.

88. **Crema bavarese ghiacciata al ciocco-**

latte. — Sbattete in un tegame 2 ettogrammi di zucchero pesto con 6 rossi d'uova; venuti bianchi mescolate 2 quinti di un litro di latte; fatelo rapprendere sul fuoco adagio senza lasciarlo bollire, finchè venuto spesso; prendetene la metà e unite ad essa 60 grammi di cioccolato ammollito prima sul fuoco con un po' di latte, e reso liscio e colante. Fate indi fondere 60 grammi di colla di pesce con un po' di cannella in un quinto di un litro di acqua tramenando finchè sia ben fusa, e versatela in parti eguali nelle due creme. Passate questa alla stamigna; poste sul ghiaccio rendetele morbide sbattendole bene, e unite per ciascuna di esse un quinto di un litro di fior di latte sbattuto in neve. Versate la metà della crema bianca fatta gelare in uno stampo unto d'olio d'amandorle fresco; ponetevi sopra la metà di quella unita al cioccolatte, riponete su questa l'altra metà della bianca quindi di nuovo quella al cioccolato; gelata tutta ben ferma rovesciatela sul piatto e servitela.

89. **Crema *panachée* alla diplomatica.** — Fate una crema tutta finita come s'è detto sopra numero 88; dividetela in tre parti; mischiate in una un po' di rosso di straccio di levante bollito un momento con un po' d'acqua e ridotto a sciroppo, più un po' di liquore d'alchermes, nell'altra del cioccolatte come s'è detto sopra, e nella terza, bianca, un po' di maraschino e un po' di frutti confettati, come ciliege, cedrato, uva di Malaga, pistacchi pelati verdi e tagliati a dadi. Ungete quindi uno stampo con olio fino, decoratelo con dei suddetti frutti, versategli entro la crema rossa e, posta sul ghiaccio, fatela gelare ben ferma; ponetele sopra uno strato di crema al cioccolatte senza frutti e, gelata anch'essa, ponetele sopra uno strato di crema bianca collo stampo decorato all'intorno di ciliegie e cedrato; fate così finchè lo stampo sia pieno, il tutto

ben gelato, rovesciatelo sul piatto e servitelo guernito di foglie verdi fatte d'angelica o d'amandorle o di fichi verdi confettati.

90. ***Blanc-manger* in vari modi.** — Mettete nell'acqua bollente e pelate 2 ettogrammi d'amandorle dolci con 60 grammi d'amare; pestatele nel mortaio in pasta fina spruzzandole d'acqua acciò non facciano olio; poste in tegame, mescolate ad esse mezzo litro di buon latte con un po' di fiore; tramenate e fatelo riscaldare un poco; passate il tutto in una servietta ben netta, spremendo bene per fare sortire tutto il latte; unite a questo 3 ettogrammi di zucchero bianco pesto con 60 grammi di colla di pesce prima fusa in un quintino d'acqua bollente; ripassatelo alla stamigna; aggiungetegli un po' d'acqua doppia di amandorle, se lo volete più profumato; posto sul ghiaccio sbattetelo finchè divenga morbido e cominci a congelarsi; versatelo nello stampo e finite di farlo ghiacciare ben fermo; bagnate lo stampo nell'acqua calda, rovesciatelo sul piatto e servite.

Potete farlo verde con pistacchi o colorirlo a vari colori e farlo ghiacciare come s'è detto per la crema sopra N. 89. — Potete porre al fondo dello stampo un po' di gelatina all'alchermes tinta di rosso (Vedi Gelatina, N. 97) e farla gelare.

91. **Crema vergine al *punch* o al *curaçao*.** — Fate bollire 45 grammi di colla di pesce con un po' di scorza di limone o d'arancio, un pezzetto di cannella, 6 chiodi di garofani in un quinto di un litro d'acqua; quando la colla è ben fusa, passatela alla stamigna; sbattetela in una terrina finchè venuta tiepida, mescolate mezzo litro di fiore di latte sbattuto in neve, 6 cucchiai di rhum o di curaçao od altro buon liquore; versatela nello stampo, fatta gelare, rovesciatela sul piatto e servitela.

92. ***Charlotte*** **(carlotta alla russa).** — Preparate una crema tutta finita come s'è detto sopra N. 91, unitele mezzo bicchiere di buon maraschino e versatela in uno stampo o tegame cui avrete foderato internamente di biscottini ponendoli diritti all'intorno vicini gli uni agli altri ed al fondo in forma di decorazione; fatela ghiacciare ferma; versata sul piatto, servitela.

93. ***Charlotte*** **semplice alla borghese.** — Avrete 6 ettogrammi di buona ricotta fresca; sbattetela con mezzo quinto di un litro di fiore di latte spesso e 2 ettogrammi di zucchero pesto; prendetene la metà unitele 40 grammi di cioccolatte in polvere; all'altra unitele la scorza trita di un limone; ponetele amendue a forma piramidale sul piatto mischiando il bianco dell'una col nero dell'altra; piantate dei piccoli biscottini all'intorno di bella figura e servitela. Si può mischiarle un po' di colla e finirla come s'è detto (Vedi N. 91 o 92).

94. ***Croque-en-bauche*** **mischio alla crema.** — Avrete della pasta *génoise* fatta come a N. 11 (Vedi pasta); tagliatene tanti anelli larghi uno scudo con buco più piccolo di un soldo, indi schiacciateli rossi e bianchi. Avrete altrettanti spicchi d'arancio privi dalla pelle. Bagnate questi e gli anelli nello zucchero cotto alla caramella intingendoli uno per volta con una forchetta e poneteli su piatto o tegghia unta d'olio fino. Avrete uno stampo unto fatto a vaso o a canestro o a timballa od altra forma; attaccate intorno ed al fondo l'uno sopra l'altro, prima gli anelli poscia gli spicchi d'arancio, bagnandoli coll'istesso zucchero alla caramella per attaccarli; venuto il tutto quasi freddo, staccatelo e rovesciatelo; decoratelo con confetti od amandorle pralinate e servitelo sul piatto con crema *chantilly* sotto.

95. **Gelatina dolce per ammalati.** — Fate mezzo litro di colla forte, ben chiara e sgrassata (Vedi articolo dei freddi N. 1), aggiungete 2 ettogrammi di zucchero bianco, il sugo e sottile scorza di un limone e di un arancio, e due bianchi d'uovo; sbattete il tutto sul fuoco con un mazzetto di vimini finchè bolla; coprite con fuoco sopra e lasciate bollire adagio; venuta chiara la gelatina filtratela versandola sopra una tovaglia stesa; passata chiara, fatela gelare sul ghiaccio in uno stampo o terrina o tazze e servite.

96. **Gelatina fatta in fretta per ammalati.** — Ponete in tegame 2 ettogrammi di coscia di vitello fino netta dal grasso e ossa e trita fina, con 4 quinti di un litro d'acqua, un pizzico di sale, 39 grammi di colla chiara di pesce, 2 ettogrammi di zucchero bianco il sugo e la sottile scorza di un limone; fate bollire il tutto per 15 minuti, rimestando finchè la colla sia fusa, venuta chiara, passatela alla servietta; fatela gelare in tazze od in uno stampo e servite. — Potete farla agretta privandola dello zucchero e della scorza di limone e mischiando un po' di aceto e facendola bollire di più. — Resta migliore se aggiungete una coscia di pollo trita a cuocere insieme.

97. **Gelatina che serve di base per tutte le gelatine.** — Ponete in tegame un litro d'acqua, 60 grammi di buona colla di pesce chiara, 4 ettogrammi di zucchero bianco, 2 bianchi d'uova e il sugo di due limoni; rimestate il tutto adagio sul fuoco finchè la colla sia fusa; bollita 20 minuti accanto al fuoco e venuta chiara, filtratela ad una tovaglia ben pulita, bagnata nell'acqua fresca e stesa su di uno sgabello di legno; passatela non solo una volta, ma due o tre finchè coli ben chiara; ponetene un poco in uno stampo o cucchiaio e, fatta gelare, se riesce troppo dura aggiungete un po' d'acqua e, se troppo tenera, fatela ridurre

un po' bollendo. In tal modo otterrete una gelatina a cui potete aggiungere un po' di buon liquore o rhum, o maraschino o curaçao; ovvero il sugo di lamponi o di ribes prima filtrati in filtro di carta asciugante in un imbuto unendoli alla gelatina quasi fredda ed amendue ben chiari. — Questa gelatina prenderà il nome del liquore o sugo che verranno ad essa uniti.

98. **Rosso di straccia di levante o cocciniglia.** — Ponete 30 grammi di straccia di levante in un tegame con un quinto di un litro d'acqua; fatela bollire un dieci minuti; spremetela bene per farne uscire tutto il rosso; gettate via lo straccio; mettete nel sugo 30 grammi di zucchero; ridotto a sciroppo chiaro servitevene per tingere ogni sorta di gelatine o ghiacci o sorbetti. Venuto freddo potete conservarlo chiuso in un ampollino e servirvene all'occorrenza. — Oppure se desiderate un rosso più scarlattino fate fondere 15 grammi di cocciniglia pesta in 7 cucchiai d'acqua; bollita dieci minuti, mescolate sette grammi d'allume con altrettanto di cremortartaro pesto e venuto freddo servitevene; oppure usate il colore lacca (Vedi N. 155, pasticceria leggera).

99. **Gelatina al *punch*.** — Ponete in una tazza il sugo e la sottile scorza di due limoni o di due aranci, 10 grammi di thè perlé; coprite con 8 cucchiai d'acqua bollente; venuta fredda, filtratela alla carta asciugante in imbuto, ed unitela ad una gelatina che avrete preparata come s'è detto sopra N. 97, e venuta anche fredda aggiungete in più 8 cucchiai di buon rhum (colorite se volete la metà del rosso fatto come s'è detto sopra N. 98), versata in uno stampo, fatela gelare ferma, rovesciatela sul piatto bagnandò un po' lo stampo nell'acqua tiepida e servitela.

100. **Gelatina ai lamponi ed all'uva-spina.**

— Avrete 4 ettogrammi d'uva spina o di lamponi ben maturi, levatene un ettogramma dei più belli; spremete gli altri attraverso una servietta di cotone, ottenuto il sugo chiaro unitelo ad una gelatina fatta come s'è detto sopra N. 97, che sia fredda affinchè non si torbidi, versate un po' di questa in uno stampo e, fatta gelare, ponetele sopra un po' dei frutti che avete levati, ponete un'altro strato di gelatina e gelatela, quindi dei frutti, e così di seguito finchè lo stampo è pieno e ben gelato fermo; versate dopo e servite. — Si può schiacciare il frutto per estrarre il sugo purchè resti chiaro.

101. **Gelatina alle fragole col rhum.** — Preparate una gelatina come s'è detto sopra N. 97, tratta dal fuoco, prima di filtrarla gettatevi entro 3 ettogrammi di buone fragole ben mature e lasciatele in essa 20 minuti senza bollire; versate il tutto sulla tovaglia e filtratela chiara; venuta fredda, mischiatele 4 cucchiai di rhum e mezzo quinto di un litro di vino di Malaga e posta in uno stampo, fatela gelare ponendole fra mezzo delle belle fragole, di cui ne avrete levate un ettogramma come s'è detto sopra N. 100, e servite. — Se fosse per ammalati non mettete nè il rhum nè il vino.

102. **Gelatina al vino od al liquore.** — Preparate una gelatina tutta finita; filtrata chiara come s'è detto sopra N. 97, più forte di colla raffreddata; unitele mezzo bicchiere di buon maraschino od alchermes od un quinto di buon vino di Madera o di Malaga od un po' di qualche buona essenza di rosa o di cedro e, fatta gelare, servitela.

103. **Pasta d'amandorle per diversi usi.** — Sbollentate, pelate, asciugate nette, bianche, 3 ettogrammi d'amandorle dolci con qualcheduna amara; pestatele fine nel mortaio spruzzandole con un po' di

acqua o sugo di limone affine non facciano olio; passatele al setaccio, poste in tegame non stagnato o piatto di porcellana su un calore dolce, con 4 ettogrammi di zucchero bianchissimo e pesto fino; rimestatele affinchè non s'attacchino più alle dita; venuta la pasta fredda rotolatela nello zucchero e, posta in un vaso, servitevene all'occorrenza.

104. **Conserva all'arancio od al limone.** — Le conserve ad uso di famiglia si compongono o di polpa di frutti cotti o di sughi dei medesimi passati allo staccio; la dose è una parte di sugo o di polpa con 4 parti di zucchero cotto alla gran piuma.

Raschiate la scorza d'un arancio e di 2 limoni con un ettogramma di zucchero in pane, finchè divenuto giallo, profumato, schiacciatelo e mischiategli il sugo di un limone. Fate indi bollire in tegame quattro ettogrammi di zucchero bianco in un quinto di un litro di acqua; bollito un poco aggiungete lo zucchero profumato, mescolate e fate cuocere alla gran piuma. — Tratto dal fuoco, sfregatelo un po' con un cucchiaio intorno alle pareti del tegame, versatelo in cassette di carta; venuto un po' freddo, tagliatelo a quadretti, finite di seccarli nella stufa e conservateli in iscatole od inviluppati nella carta.

Si fa allo stesso modo colla scorza di cedrato.

105. **Conserva d'ogni sorta di frutti.** — Fate cuocere in tegame di terra 2 ettogrammi di pesche o di albicocche, o di prugne, o di mele o pere con un po' di acqua; cotte, ridotte in *purée*, passatele allo staccio. Ponete indi in un tegame mezzo chilogramma di zucchero bianco con un quinto di un litro d'acqua; bollito un momento, aggiungete la polpa dei frutti; continuate a farla cuocere mestando finchè ridotta in modo che ponendone una goccia su un foglio di carta s'allarghi oppure comprimendola con un dito resista

un po' alla pressione; versatela in cassette di carta; tagliatela e finitela come sopra N. 104.

106. **Marmellata di mele cotogne.** — Nettate dalla pelle e semi 6 ettogrammi di mele cotogne; tagliuzzate fine, poste in tegame con un po d'acqua, fatele cuocere adagio, finchè cotte tenere a cottura ridotta; passatele allo staccio; riposte in tegame sul fuoco con 6 ettogrammi di zucchero bianco pesto, fatele cuocere adagio mestando finchè ponendone un pochetto su un piatto non s'allarghi, o su carta non trapassi l'umido; versatele in un vaso e, raffreddate, ponetele sopra un pezzo di carta bagnata nello spirito di vino; coprite il vaso con carta pecora; tenetelo in luogo fresco e servitevene all'occorrenza.

107. **Marmellata di mele o di pere.** — Nettate dalla buccia e semi delle pere o delle mele; tagliuzzate fine, fatele cuocere in tegame con un po' d'acqua, finchè siano cotte tenere e ridotte in *purée*; passatele allo staccio; riposte in tegame con una quantità uguale al loro peso di zucchero bianco pesto, fatele svaporare e finitele come s'è detto sopra N. 106.

108. **Marmellata d'albicocche o di pesche.** — Fate cuocere in *purée* con un po' d'acqua delle albicocche o delle pesche prive del nocciolo; passate allo staccio, riposte in tegame con una quantità uguale al loro peso di zucchero bianco; cuocete e finite come s'è detto sopra N. 106.

109 **Marmellata semplice alla borghese.** — Nettate dalla pelle e semi, tagliuzzate fine delle mele o delle pere, o pesche, o prugne; poste in un tegame di terra con un po' d'acqua, ed una sottile scorza di un limone, o canella, coprite e fatele cuocere adagio, finchè cotte tenere; aggiungete tanto zucchero bianco quanto era il peso del frutto prima di cuocerlo e privo della buccia e semi; continuate a far cuocere adagio,

rimestando finchè si ottiene una *purée* sciropposa e spessa; versatela in un vaso e, raffreddata, copritela e conservatela come s'è detto sopra N. 106. — Questa serve per fare delle *charlottes*, farcire delle focacce, o pasticcietti, o delle croste dorate.

110. **Composta di mele cotogne, o di pere, o d'altre mele.** — Siccome lo zucchero trattiene la cottura di qualunque frutto cuocendo insieme, ed invece di amollirlo lo indurisce, perciò bisogna prima cuocere questo quasi nell'acqua. Prendete un chilogramma di pere o di mele renette; pelate e tagliate in due od intere, nette dai semi gettatele nell'acqua. Avrete indi in tegame su fuoco mezzo litro di acqua, più o meno, il sugo e la sottile scorza di un limone ed un ettogramma di zucchero. Ponete entro le mele e fatele cuocere poche per volta; venute tenere, (badate non si disfino) ponete man mano le cotte sopra uno staccio o piatto; quando le abbiate tutte cotte, levate la scorza del limone dalla cottura rimasta; aggiungete in questa due ettogrammi di zucchero; riponete in essa le mele e bollite un po' nel sciroppo ridotto; servitele nella compostiera col loro sciroppo.

111. **Composta di pesche o d'albicocche.** — Siccome lo zucchero trattiene la cottura dei frutti, così l'acido o sugo del limone li conserva bianchi. Volendo fare una composta di pesche o d'albicocche o d'altro frutto ben maturo per cui ci vuole poca cottura, gettate il frutto nell'acqua bollente per poterlo sbucciare con facilità o meglio levate ad esso la buccia senza porlo nell'acqua; spaccato in due e privo del nocciolo, gettatelo in tegame sul fuoco in cui avrete peso uguale d'acqua di zucchero appena fuso; cotto il frutto un po' e ridotto a sciroppo, servite.

112. **Composta di fragole in vari modi.** — Fate fondere in tegame largo e piatto sal fuoco due

ettogrammi di zucchero bianco con un quinto di un litro d'acqua ed il sugo di 2 limoni; bollito un 10 minuti, gettate entro un chilogramma di buone fragole fresche, mature al loro punto e ben nette e lavate scuotete il tegame in modo che le fragole s'immergano bene nel sciroppo; versate subito nella compostiera affinchè restino intiere, e servitele.

Invece di farle cuocere, potete servirle unite ad un po' di zucchero bianco pesto con un po' di rhum, o qualche altro buon liquore, o vino di Malaga o di Madera, o buon vino nero.

113. **Composta di lamponi o di more.** — Avrete dei lamponi o delle more di rovo fresche, mature al loro punto; nette e lavate, servitele con zucchero mischio con un po' di liquore o vino, oppure cotte al sciroppo come s'è detto sopra N. 112 per le fragole.

114. **Composta di ciliege o amarene.** — Levate il picciuolo e lavate 7 ettogrammi di ciliege o di amarene poste in tegame sul fuoco con un quinto di un litro d'acqua, 2 ettogrammi di zucchero bianco, fatele cuocere finchè tenere e ridotte a sciroppo, versatele nella compostiera e servitele.

115. **Composta di ciliege alla polacca.** — Preparate e levate il nocciolo e fate cuocere delle ciliege in ogni modo come sopra N. 114, ma invece dell'acqua mettete 2 quinti di un litro di buon vino nero e un po' di cannella di Ceylan; cotte a sciroppo e ridotte a metà servitele calde nella compostiera con sotto 8 crostini di pane abbrustolito e grossi come scudi.

116. **Composta d'aranci al punch.** — Nettate dalla scorza 6 buoni aranci maturi al loro punto, tagliateli a ruotelle per traverso spesse 2 scudi; posti in un piatto con due ettogrammi di zucchero bianco pesto e 6 cucchiai di rhum, o di vino di Malaga o di Madera, o di altro liquore, più la scorza grattugiata

di un arancio; lasciateli così per due ore mescolandoli di tanto in tanto, quindi serviteli col loro sciroppo.

117. **Composta di poponi.** — Avrete mezzo chilogramma di fette nette di un buon popone lunghe e larghe tre dita e prive della scorza e rete coi semi; poste nell'acqua bollente fatele cuocere finchè tenere; scolata via l'acqua, aggiungete 3 ettogrammi di zucchero bianco, mezzo bicchiere d'aceto con altrettanto d'acqua; fatele bollire finchè ridotte a sciroppo e servitele.

118. **Composta di prugne secche.** — Lavate nell'acqua mezzo chilogramma di belle e buone prugne secche; poste in tegame di terra sul fuoco con mezzo litro d'acqua, un bicchier di buon vino nero, fatele cuocere finchè un po' tenere; aggiungete 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto; continuate a cuocerle finchè tenere ridotte a sciroppo e servitele.

119. **Composta di castagne (marroni).** — Levate la scorza ad un chilogramma di castagne (marroni); poste in tegame sul fuoco, coperte d'acqua, con un po' di finocchio, un pizzico di sale, fatele cuocere adagio finchè tenere; sgocciolatele e levate loro la seconda buccia; riposte in tegame con 2 ettogrammi di zucchero, mezzo bicchier di acqua, la scorza grattugiata di un limone, od un po' di acqua di fiore d'arancio fatele bollire finchè ridotte a sciroppo, e servitele. — Potete servirle appena cotte e senza levare la seconda buccia.

120. **Composta di castagne bianche alla calinga.** — Lavate nell'acqua calda mezzo chilogramma di buone castagne bianche; poste in tegame, coperte d'acqua tiepida, con un pizzico di sale, fatele bollire adagio finchè tenere e ridotte a sciroppo; aggiungete un ettogramma di zucchero, un po' d'acqua

di fior d'arancio, o d'altro gusto e, ridotte a sciroppo, servitele.

121. **Composta di pere dette *martin sec*, alla casalinga.** — Pelate liscie due chilogrammi di pere dette *martin sec*; tagliate ad esse il picciuolo a metà, levate ad esse un po' il torsolo facendo un piccolo buco e ponetele in tegame sul fuoco; coperte d'acqua con una quinta parte di vino bianco o nero, un po' di cannella o scorza di limone, copritele e fatele cuocere adagio finchè tenere; aggiungete 2 ettogrammi di zucchero; continuate a cuocerle finchè ridotte a sciroppo e servitele.

122. **Pere o mele cotte alla famigliare.** — Ponete in un tegame di terra tante pere quante ne può contenere; bagnatele con un po' di vino nero; aggiungete qualche chiodo di garofano, un po' di cannella ed un po' di zucchero; fatele cuocere adagio con brace sotto e sopra o, meglio, al forno finchè cotte tenere e ridotte a sciroppo e servitele. — Le mele si cuociono senza nè vino, nè acqua e quando son cotte si spolverizzano di zucchero. — Si possono pure cuocere in tegame di latta accanto al fuoco rivoltandole finchè cotte eguali, e si servono spolverizzate di zucchero.

123. **Gelatina di ribes semplice alla borghese.** — Prendete dell'uva spina (*ribes*) ben matura, raccolta di fresco; spremetene il sugo cruda (o un po' cotta) a traverso uno staccio o tela e ponetelo in tegame con tanto zucchero quanto è il peso del sugo; posto sul fuoco, bollito per 15 minuti, versatelo in vasi di maiolica; raffreddato e venuto come gelatina, ponetevi sopra un pezzo di carta bagnata nello spirito di vino; coprite con carta pecora, legatela con filo spago e conservatelo in luogo fresco servendovene all'occorrenza.

124. **Gelatina di lamponi, ribes e ciliege.** — Avrete parti eguali di ribes, ciliege e lamponi freschi e maturi al loro punto; posti in tegame sul fuoco, spruzzati con un po' d'acqua, fateli cuocere un momento schiacciandoli, finchè sia ben uscito il sugo; passate quest'ultimo a traverso uno staccio; posto in tegame con ugual peso di zucchero bianco pesto, fatelo bollire adagio schiumandolo, finchè ridotto in punto che versandone un po' sopra un piatto non s'allarghi, ma si congeli subito; versatelo in vasi e finitelo come si è detto sopra N. 123.

125. **Gelatina di mele cotogne o renette.** — Nettate dai semi e parti dure delle mele cotogne ben mature; tagliate a fette sottili, poste in tegame sul fuoco, coperte d'acqua, fatele cuocere adagio, finchè tenere, col sugo ridotto a metà; passate quest'ultimo allo staccio o tovaglia; riposto in tegame sul fuoco con ugual peso di zucchero in pane schiacciato, fatelo bollire schiumandolo, finchè versandone qualche goccia sopra un piatto non si allarghi ma si congeli subito; versatelo in vasi e finitelo come s'è detto sopra N. 123.

La gelatina di mele renette si fa allo stesso modo. Potete aromatizzare le suddette gelatine con scorza di arancio, di limone o di cannella.

126. **Del cioccolatte e sua preparazione.** — Il cioccolatte è una bibita assai gradita, molto nutritiva fortificante lo stomaco, facile a digerirsi, nociva ai ragazzi e convalescenti, perchè un po' riscaldante. Il cioccolatte si forma di egual peso di cacao preparato e di zucchero bianco ed è profumato alla vaniglia od alla cannella; avvene due qualità, la migliore deve aver un bel color bruno, buon odore, essere pesante e non spugnosa. — Per preparare il cioccolatte tagliate a pezzetti o grattugiate il cioccolatte e, quando l'acqua bolle nella caffettiera del cioccolatte gettatene

in essa 30 grammi circa per ogni tazza d'acqua; tratto accanto al fuoco lasciatelo ammollire; riposto sul fuoco frollatelo col frollino di legno, finchè sia divenuto schiumante; versatelo nelle tazze e servitelo con dello zucchero a parte. — Potete unirlo al caffè, o col latte o fior di latte a piacimento.

127. **Del caffè e modo di prepararlo.** — Il caffè è divenuto quasi indispensabile alla società; esso è antifebbrile, corroborante, facilita la digestione, accelera la circolazione del sangue, stimola il sistema nervoso e priva del sonno; usato moderatamente è sanissimo. Il caffè di prima qualità è quello Moka di grana piccola, bianca, giallognola; quello della seconda qualità è dell'isola Borbone di grana grossa, biancastra amendue di buon odore; della terza è della Martinica o di S. Domingo, di color verdastro e di odor erbaceo. Il caffè stato bagnato o tenuto in luogo umido acquista un cattivo odore di *romatico;* per cui deve esser tenuto in luogo asciutto. — Posto il caffè in bruciacaffè senza riempirlo troppo, si abbrustolisce su fuoco forte, rivolgendolo e scuotendolo di tanto in tanto, finchè sia divenuto di color bruno nericcio ben uguale, un po' lucente, badando che non faccia olio; poscia si getta su largo piatto per farlo subito raffreddare e si conserva coperto in un vaso. — Volendo preparare il caffè ponete nella caffettiera dell'acqua; quando bolla, levate un po' d'acqua, gettate nella caffettiera 15 grammi circa di caffè macinato di recente per ogni tazza d'acqua, ovvero 3 cucchiarini colmi per ogni 2 tazze; bollito in modo che risalga per tre volte, aggiungete l'acqua tolta e lasciatelo depositare; divenuto chiaro versatelo in un'altra caffettiera e ponete nella prima dell'acqua la quale servirà per un'altra volta, e servitelo ben caldo nelle tazze con zucchero nella zuccheriera e con a parte del latte o fior di latte. —

Usasi in molte famiglie la caffettiera all'inglese che è di latta e divisa in due parti con un filtro nel mezzo. Ponete 20 grammi circa di caffè abbrustolito e macinato di recente, per ogni tazza d'acqua sul filtro, versategli sopra l'acqua bollente che filtrerà chiara ed il caffè sarà fatto, servitelo ben caldo col zucchero in pane a pezzetti. Nella caffettiera potete rimettere dell'acqua che servirà per fare il caffè un'altra volta. — Per le macchine a caffè collo spirito ed a vapore servono le istruzioni che si trovano annesse.

128. **Del thè e modo di prepararlo.** — Il thè proviene dalla China e dal Giappone; se ne raccolgono le foglie due volte all'anno, epperciò si hanno due qualità di thè, la prima detta thè verde e la seconda thè nero. Il thè in generale è a fogliette arrotolate, di color verdastro nericcio, di un odore gradevole come quelle del fieno fresco misto a violetta. Il thè facilita la digestione, è calmante, facilita la traspirazione, è diuretico ma un po' restringente. Il thè forte non conviene usarlo molto nè per gli stomachi deboli, nè per ragazzi poichè ammagrisce e produce vertigini e convulsioni. — Il thè si prepara ponendolo in un vaso (*téjère*) di porcellana o di maiolica e versandogli sopra dell'acqua bollente in ragione di 10 grammi di buon thè per ogni tazza d'acqua ossia 15 grammi per ogni quinto di un litro d'acqua; si lascia coperto per 6 minuti circa, si filtra ad un piccolo scolatoio di latta e si serve caldo con zucchero, latte, fior di latte come si è detto pel caffè.

129. **Vino aromatizzato detto *brûlé*.** — Ponete in una caffettiera mezzo litro di buon vino bianco o nero con 3 grammi di garofani, altrettanto di cannella e di coriandoli, un gramma di macis, altrettanto di pepe e vaniglia, 2 foglie di lauro, e di salvia, un pezzetto di rosmarino, un po' di scorza di limone, il tutto in-

tero, 60 grammi di zucchero bianco; fatelo bollire finchè ridotto di un terzo; filtratelo ad un pannolino e servitelo caldo che è stomatico e riscaldante.

130. **Punch caldo alla minuta.** — Ponete in un vaso 4 grammi di buon thè verde, la sottile scorza di un limone e un ettogramma di zucchero in pane; versate sopra mezzo litro d'acqua bollente e, lasciato così 5 minuti, filtratelo ad una tela; posto in una terrina aggiungetegli mezzo bicchiere di buon rhum, dategli il fuoco, mescolatelo finchè si spenga e servitelo caldo che è stomatico e molto riscaldante. — Invece del rhum potete mettere del vino di Madera o di Keres.

131. **Castagne confettate (*marrons glacés*).** — Prendete delle belle castagne (marroni), pelatele, fatele cuocere adagio nell'acqua che sobbolla appena; cotte tenere, sgocciolatele, levate la seconda buccia; poste in una terrina, versatevi sopra un sciroppo fatto con tanto zucchero quanto è il peso delle castagne, fuso e bollito un momento con egual quantità d'acqua; lasciatele così 24 ore, sgocciolatele su d'uno staccio. Riposti nella terrina, fate ribollire il sciroppo; ridotto un po', versatelo sopra le castagne e ripetete l'operazione per 6 giorni; nell'ultima volta fate ridurre il sciroppo alla gran piuma; gettatevi le castagne fatele bollire per 20 minuti, versate il tutto in un vaso e raffreddato, coprite.

132. ***Marrons glacés* al secco.** — Fate cuocere le castagne tutte finite come sopra N. 131; appena raffreddate, sgocciolatele su d'uno staccio; rotolatele bene nello zucchero bianco in polvere e fatele seccare a dolce calore in una stufa, quindi aggiacciatele al bianco od al cioccolatte (Vedi N. 167) e servitele.

133. **Ciliege semplici allo spirito.** — Prendete delle belle ciliege dette duracini al punto della lor

maturità e raccolte di fresco; tagliate loro il picciuolo a metà; poste nelle arbarelle, mischiatevi 3 ettogrammi di zucchero per ogni chilogramma di ciliegie, 6 grammi di cannella intera, 12 chiodi di garofani; versatevi dello spirito di vino raffinato ai 36 gradi, finchè sieno ben coperte le ciliegie, e turate il vaso con carta pecora. — Si può farle senza o con minor quantità di zucchero, ma non sono così buone.

134. **Composta alla savoiarda per *hors d'œuvres*.** — Prendete dei zuccottini grossi come ghiande, dei piccoli cocomeri e peperoni, dei fagiuolini, ogni cosa fresca, tenera e verde. — Rompete alle due estremità, levate il filo ai fagiuolini, e tagliateli alle due estremità; rotolate i cetriuoli, zuccotti e peperoni in un asciugamano ruvido con un po' di sale; sforacchiateli con delle spille per ogni lato e, posti in una terrina coi fagiuolini, copriteli d'aceto bollente con un po' di sale e lasciateli così sino al domani; scolate i frutti e fateli cuocere ciascuno a parte con acqua, un po' d'aceto e sale finchè siano teneri; sgocciolati, poneteli in una terrina. Fate fondere dello zucchero quanto è il peso dei frutti con egual quantità d'acqua e fatelo bollire un momento. Versatelo sopra i frutti. L'indomani scolate i frutti, fate ribollire il sciroppo, versatelo di nuovo sopra i frutti e continuate così per 6 giorni. Al settimo fate bollire il sciroppo sino alla gran piuma; gettate entro i frutti ed un bicchiere di buon aceto di vino bianco; fate ridurre finchè, mettendone qualche goccia sopra un piatto, non s'allarghi; versate il tutto in un vaso e raffreddato coprite.

135. **Composta di Cremona per *hors-d'œuvres*.** — Fate la composta alla savoiarda tutta finita come si è detto sopra, N. 134 aggiungendovi delle fette di cedro, di mellone, di pere, dei fichi, ogni cosa stata prima confettata a parte e poscia finita colla composta

formando così un miscuglio. Bagnate indi per ogni chilogramma di composta 60 grammi di senapa con un quinto di un litro d'acqua bollente e 2 ettogrammi di zucchero; venuto freddo, mescolate il tutto colla composta alla savoiarda.

136. **Mostarda o salsa coi frutti alla fattorina.** — Prendete dell'uva ben matura, raccolta asciutta; sgranellatela, schiacciatela; passate il sugo, spremendo, in un tegame grande e stagnato; fatela bollire, finchè sia ridotto il sugo a metà; passatelo allo staccio, riponetelo in tegame sul fuoco. Pelate quindi delle mele cotogne o delle pere dette *marlin sec* od altri frutti di dura cottura; tagliati in quattro e netti dai semi e parti dure, fateli cuocere con un po' d'acqua ed un ettogramma di zucchero per ogni chilogramma di frutti; cuoceteli a metà cottura e, ridotti a sciroppo, gettateli nella mostarda con 2 ettogrammi di zucchero per ogni chilogramma di mostarda; fate cuocere adagio scuotendo il tegame e mestando, finchè la mostarda sia ridotta a sciroppo per modo che versandone qualche goccia sopra un tondo non s'allarghi. Versate la mostarda in un vaso; raffreddata, ponetevi sopra un foglio di carta bagnato nello spirito di vino e coprite il vaso con carta pecora.

137. **Frutti confettati ad uso di campagna.** — Prendete delle pere o mele primaticce o tardive od altri frutti, purchè non troppo maturi; pelati, tagliati in tre e netti dai semi e parti dure, fateli cuocere con un po' d'acqua ed un ettogramma di zucchero per ogni chilogramma di frutti; cotti interi e ridotti a sciroppo, poneteli su d'una gratella di cannoncini, e fateli seccare un po' ad un dolce calore o nel forno o nella stufa od al sole; poneteli in sciroppo fatto con due parti di zucchero ed una d'acqua e bollito un momento; scuotete affinchè i frutti si bagnino bene egual-

mente; riponeteli a seccare finchè siano ben asciutti; poneteli in scatole spolverizzandoli di zucchero con della cannella o scorza di limone trita tra mezzo e conservateli coperti in luogo fresco ed asciutto. — Le pesche non troppo mature si spaccano in due; prive del nocciuolo si gettano un momento nell'acqua bollente; sgocciolate, si leva la buccia; fatte seccare, bagnate nel sciroppo, si finiscono di seccare come le pere.

138. **Pasta d'amandorle o di nocciuole o di pistacchi.** — Gettate nell'acqua bollente e pelate delle amandorle dolci con qualcheduna amara; pestatele nel mortaio spruzzandole con un po' d'acqua profumata ai fiori d'arancio od alla cannella; passatele allo staccio, pesatele; fate fondere un egual peso di zucchero bianco con la metà d'acqua; bollito un momento, (si può adoperare anche zucchero pesto senza fonderlo coll'acqua), unitegli le amandorle; fate cuocere adagio tramenando affinchè non s'attacchi al fondo; divenute un po' spesse per modo che rotolandone un po' sulla palma della mano non s'attacchino, versatele nel mortaio un po' raffreddate, pestatele; poste in un vaso conservatele coperte per l'uso bramato. — La pasta di nocciuole, di pistacchi, o di castagne lessate od arrostite si fa allo stesso modo. — Se mescolate un po' di gomma avrete una pasta per fare varie decorazioni mangiabili.

139. **Usi della pasta d'amandorle.** — Questa pasta serve a condire diversi piatti di cucina pei di di digiuno; se ne metta col caffè o cioccolatte invece del latte; e serve a formare ogni sorta di frutti come olive, amandorle verdi, mischiandovi un po' di frutti verdi confettati pestati; per ottener le pere, mele, pesche, castagne, fragoloni, si mischia un po' di polpa dell'istesso frutto cotto od un po' di marmellata.

140. **Modo di far gelare il sorbetto o gelato.** — Avrete una secchia di legno adatta alla grossezza della sorbettiera più larga di 4 centimetri e munita al fondo di un piccolo cannello da cui possa uscire l'acqua; mettete al fondo della secchia del ghiaccio rotto o meglio intero con sopra uno strato di sale pesto e sopra a ciò la sorbettiera di latta o meglio di stagno con entro il gelato già preparato e freddo; ponetele all'intorno del ghiaccio e sale finchè la secchia sia piena terminando con uno strato di sale, (la dose è: 3 parti di ghiaccio rotto ed una di sale pesto, o meglio due di ghiaccio ed una di sale, affine di produrre un freddo ai 17 gradi sotto lo zero) coprite il ghiaccio con pannilini bianchi e dopo un momento, fate girare la sorbettiera, con moto il più accelerato; scopritela ogni 10 minuti per staccare il gelato che formasi intorno alle sue pareti; sbattetelo bene con una lunga spatola, affine di rendere il sorbetto pastoso, liscio e sodo il più che si può. — Ottenuto così il gelato ai frutti o sorbetto alla crema, servitelo in bicchieri o scodellini, oppure versatelo in uno stampo di latta od in piccoli stampi di stagno aventi la forma di frutti; ben chiusi, avvolti in foglio di carta, copriteli di ghiaccio e sale, lasciateli così per 3 o 4 ore, badando bene di levare l'acqua al ghiaccio acciò non entri nel sorbetto; levate le stampe, bagnate nell'acqua un po' tiepida rovesciate i gelati su tovaglia e serviteli subito; questi si chiameranno pezzi duri. — Potete formare i gelati a vari colori mischiando crema al cioccolatte, crema bianca, gelato bianco al limone, rosso alle fragole, o lamponi, ma ogni cosa gelata a parte in una sorbettiera.

141. **Regola generale per fare i gelati.** — Fate fondere bollendo un momento 5 ettogrammi di zucchero bianco con mezzo litro d'acqua ottenendo in

tal modo un sciroppo ai 26 gradi; aggiungete 6 ettogrammi ossia 3 quinti di un litro dei sughi indicati nelle seguenti ricette ed otterrete un sciroppo ai 16 o 17 gradi circa; occorrendo che fosse troppo grasso e stentasse a gelare, aggiungete un po' d'acqua, e se è troppo magro, mischiate un po' di zucchero fuso.

142. **Gelato all'arancio.** — Grattugiate la sottile scorza a 3 aranci; posta in una terrina, versate sopra 3 quinti di un litro d'acqua bollente, più il sugo di 4 aranci e di due limoni e aggiungete ancora il sciroppo indicato sopra N. 141; passato il tutto alla stamigna e raffreddato, fatelo gelare; quando è quasi gelato unitegli un bianco d'uovo sbattuto in neve, ben ferma con 30 grammi di zucchero e finitelo e servite come s è detto sopra N. 140.

143. **Gelato di fragole.** — Passate allo staccio 8 ettogrammi di buone fragole mature al loro punto, in modo che otteniate 6 ettogrammi di sugo; unite a questo il sugo di tre limoni, ed il sciroppo indicato sopra N. 141, ancora caldo; ripassato il tutto allo staccio, aggiungete 6 cucchiai di vino di Malaga e un po' di colore di straccio di levante (Vedi N. 98); fatelo gelare; mischiatevi un ettogramma di fragole intiere e servitelo come si è detto sopra, N. 140.

144. **Gelato di lamponi o d'uva spina (*ribes*) o di ciliegie.** — Spremete crudi o scaldati, e schiacciati in una tovaglia del *ribes* o dei lamponi ben maturi, tanti da ottenere 6 ettogrammi di sugo; unite a questo il sciroppo indicato sopra, N. 141, un po' di colore di straccio di levante ed il sugo di un limone; fatelo gelare e servitelo come sopra, N. 140. Si fa allo stesso modo col sugo di ciliegie; fatto gelare, si aggiungono 7 cucchiai di maraschino e quando il gelato sia appena rappreso fermo, si serva subito.

145. **Gelato d'albicocche o di pesche.** — Le-

vate il nocciuolo ad un chilogramma di pesche o d'albicocche; schiacciatele e passate la polpa allo staccio e fate in modo d'averne 6 ettogrammi abbondanti; unitevi il sciroppo indicato sopra, N. 141, ancor caldo; ripassato il tutto allo staccio, aggiungetevi il sugo di due limoni o meglio 5 cucchiai a bocca di vino di Malaga; fatelo gelare e servitelo come sopra, N. 140.

146. **Gelato alla cannella o fior d'arancio.** — Fate un sciroppo come sopra, N. 141; aggiungete un ettogramma d'acqua di cannella o di fior d'arancio, più il sugo di tre limoni e tre quinti di un litro d'acqua; fatelo gelare e servitelo come s'è detto sovra, N. 140.

147. **Gelato al latte d'amandorle.** — Mettete in acqua calda, pelate e pestate fine un ettogramma d'amandorle dolci con 30 grammi d'amandorle amare; bagnatele con due quinti di un litro d'acqua ed un quinto di fior di latte; passatele alla tovaglia spremendo affine che otteniate 6 ettogrammi di liquido; unite il sciroppo indicato sopra, N. 141; fatelo gelare e servitelo come sopra, N 140.

148. **Punch alla romana.** — Ponete in una terrina la scorza sottile di un arancio e due limoni e col loro sugo, 5 grammi di thè verde, e 5 ettogrammi di zucchero bianco; versate sopra un litro d'acqua bollente; venuta fredda, passate il tutto alla stamigna e fatelo gelare (Vedi sopra, N. 140). Ben gelato e sbattuto liscio, aggiungetevi due bianchi d'uova sbattuti in neve ferma uniti a 60 grammi di zucchero bianco pesto; mischiate ancora 8 cucchiai più o meno di rhum; ben rimescolato, servitelo in bicchierini, in occasione di grande pranzo, al tempo dell'arrosto.

149. **Gelato al limone od al cedrato con frutti confettati.** — Ponete in una terrina la scorza sottile ed il sugo di 6 limoni o di cedrati; versate sopra un litro d'acqua bollente con 5 ettogrammi di

zucchero bianco; raffreddata, passate il tutto allo staccio, fatelo gelare come sopra, N. 140; quando incomincia ad essere gelato ed è ben liscio, mischiate 30 grammi di cedrato, altrettanto d'amandorle, di ciliegie, di scorze d'aranci, ogni cosa confettata al secco e tagliata a dadi, più 30 grammi di pistacchi verdi pelati; unita bene ogni cosa al gelato, versate questo in uno stampo, finitelo e servitelo come sopra, N. 140.

150. **Gelato di pere o di mele renette.** — Pelate e nettate dai semi un chilogramma di pere o di mele renette od altri frutti polposi; fatti a fettine, posti in tegame col sugo e la sottile scorza di due limoni ed un litro d'acqua, fateli cuocere teneri; passateli allo staccio e fate d'ottenere 6 ettogrammi di sugo o poltiglia; unitevi il sciroppo indicato sopra, N. 141, con un po' di colore di straccio di levante, più 4 cucchiai di vino di Madera; ripassate allo staccio, fatelo gelare e servitelo come s'è detto sopra, N. 140.

151. **Gelato al caffè nero.** — Abbrustolite e macinate 2 ettogrammi di caffè moka; posto in una terrina versate sopra un litro ed un quinto d'acqua bollente e copritelo; venuto quasi freddo, passate chiaro il liquido in modo che ne abbiate un litro chiaro; mischiate ad esso, riscaldandolo, 5 ettogrammi di zucchero bianco; ben fuso lo zucchero, fate gelare come s'è detto sopra al N. 140.

152. **Gelato granito.** — Il gelato granito si fa allo stesso modo che i suddetti indicati, ma mettendo meno zucchero, cioè un ettogramma meno per ogni dose indicata nei già descritti gelati, ed appena congelata si serve ordinariamente subito mischiandovi, prima di metterlo nei bicchierini, un po' di buon vino di Madera o di Malaga o rhum, curaçao, o maraschino.

153. **Gelati al vino di Madera o di Malaga.** —

Ponete in un tegame 4 ettogrammi di zucchero in pane, più la sottile scorza d'una melarancia e di 2 limoni col loro sugo, 2 quinti di un litro di buon vino di Madera o di Malaga, 3 quinti di un litro d'acqua, un po' di cannella e 6 garofani; posto al fuoco, al punto di bollire, passate il tutto alla stamigna; quindi unite ancor caldo 4 bianchi d'uova sbattuti in neve ferma; sbattete bene finchè sia raffreddato; posto poi nella sorbettiera fatelo gelare e servitelo come punch alla romana, oppure servitevene per farcire *biscuits* od altro *gâteau* in pasticceria.

154. **Conservazione dei frutti pei gelati.** — Avrete delle albicocche, pesche, fragole, del ribes, dei lamponi, ben maturi e di buona qualità, privi dei nocciuoli e pelle; passate ciascun frutto a parte allo staccio e poneteli separatamente in bottiglie di vetro senza riempirle troppo; turatele chiudendole ermeticamente e legandole con filo spago; ponetele diritte in un bacino o marmitta con della paglia o cenci fra mezzo, affinchè non si rompano; ponete nella marmitta dell'acqua fredda che giunga al collo delle bottiglie, posto sul fuoco, fate bollire per un'ora; tratto dal fuoco e venuta l'acqua quasi fredda levate le bottiglie incatramatele, ponetele in luogo fresco in cantina e servitevi dei frutti in inverno; questo avrà il gusto come se fosse fresco; unito al sciroppo come al N. 141 avrete un buon gelato.

155. **Colore d'uva lacca per tingere i sorbetti.** — Ponete in un tegame 3 ettogrammi di zucchero bianco con un quinto di un litro d'acqua; posto al fuoco, al punto di bollire, aggiungetevi 2 ettogrammi di sugo d'uva lacca ben matura spremendola; fate bollire schiumando finchè sia ridotto a sciroppo; passatelo alla stamigna; venuto freddo, conservatelo chiuso in bottiglie, e servitevene, ponendone qualche goccia

per tingere in rosso sorbetti, gelati od altre cose mangiabili.

156. **Avviso interessante sopra i gelati o sorbetti.** — Se vi accade di non poter fare congelare i sorbetti o gelati è segno che sono troppo grassi di zucchero, epperciò aggiungete un po' d'acqua calda. Badate ancora che volendo unire al gelato del liquore qualsiasi, dovete ciò fare quando il sorbetto è congelato come una pomata, perchè il liquido spiritoso fa ammollire il gelato.

157. **Regola per fare sorbetto alla crema.** — Ponete in un tegame 6 rossi d'uova fresche, 3 ettogrammi di zucchero bianco, la sottile scorza di un mezzo limone o di un arancio, 4 chiodi di garofani e un gramma di cannella di Ceylan; sbattete il tutto con un mazzo di vimini, finchè sia venuto bianco; mischiategli un litro metà latte e metà fiore; posto sul fuoco, tramenate senza lasciar bollire finchè sia venuto spesso che veli la mestola; passatelo allo staccio, fatelo raffreddare sbattendolo di tanto in tanto, finchè resti liscio e morbido; venuto freddo, ponetelo nella sorbettiera; quando cominci a congelarsi unite un bianco d'uovo sbattuto in neve, finite di congelarlo e servitelo come s'è detto sopra, N. 140.

158. **Formaggio ghiacciato al cioccolatte.** — Preparate una crema tutta finita come sopra, N. 157, ma senza droga; quindi fate fondere in un tegame sul fuoco un ettogramma di cioccolatte con mezzo quinto di un litro d'acqua; divenuto fuso e liscio, unitelo alla suddetta crema e fatela congelare nella sorbettiera finchè venuta spessa come vedesi al N. 140; versatela nello stampo, coprite questo con ghiaccio con sale e per 3 ore; bagnato poi nell'acqua tiepida, riversatelo sul piatto con tovaglia sotto e servitelo.

159. **Formaggio ghiacciato alla vaniglia.** —

Fate una crema tutta finita come sopra, N. 147, ma invece delle droghe, mettete un bastoncello di vaniglia tagliato a pezzi; cotta e venuta fredda la crema, ben sbattuta, aggiungete un quinto di panna montata; fatela gelare; quindi posta nello stampo, finitela come si è detto sopra, N. 339.

160. **Formaggio a sorbetto alla *Plombières*.** — Preparate un sorbetto al latte d'amandorle tutto finito come s'è detto sopra N. 147; quando è quasi congelato mischiate due quinti di un litro di fior di latte sbattuto in neve; finito di congelare, versatelo quindi nel modello o stampo; fatelo gelare e servitelo come s'è detto sopra, N. 148, oppure servitelo subito sul piatto in forma d'una roccia.

161. **Formaggio *chantilly* all' italiana.** — Sbattete in neve 4 quinti di un litro di fior di latte; mischiatevi leggermente 2 ettogrammi di zucchero bianco pesto; fate gelare finchè il tutto sia divenuto un po' spesso; unitevi mestando 30 grammi di cedrato, altrettanto di scorza d'arancio, di ciliegie, d'amandorle verdi, ogni cosa confettata al secco e tagliata a dadolini, più 6 cucchiai di maraschino e servitelo sul piatto in forma d'una roccia con tovaglia sotto.

162. **Sorbetto al caffè all'inglese.** — Abbrustolite un ettogramma di caffè moka; gettatelo caldo in un litro metà latte e metà fiore, caldo; venuto freddo, passatelo alla stamigna e formate con questo latte una crema senza droghe nello stesso modo indicato sopra, N. 147; fatela quindi congelare e servitela come s'è detto sopra, N. 140.

163. **Sorbetto ai pistacchi verdi.** — Mettete in acqua calda e pelate 2 ettogrammi di pistacchi verdi, non rancidi, e pestateli fini nel mortaio. Preparate quindi una crema tutta finita come sopra, N. 147; unitele i pistacchi verdi; fateli cuocere insieme senza

lasciar bollire; passate il tutto allo staccio; fatelo raffreddare sbattendolo sul ghiaccio; unite un quinto di un litro di fior di latte sbattuto in neve, un gramma di zafferano e quanto una lenticchia d'indaco sciolto con un po' d'acqua calda ottenendo per tal modo un bel verde; fatelo gelare e servitelo come s'è detto sopra, N. 140.

164. **Sorbetto alle nocciuole.** — Sgusciate 4 ettogrammi di nocciuole, fatele seccare sopra un legger calore sfregandole, finchè prive della pelle; pestatele fine nel mortaio, spruzzandole con un po' d'acqua acciò non facciano l'olio; unitele alla crema e finite in ogni modo come s'è detto sopra, N. 163, pei pistacchi.

165. **Zabaione ghiacciato.** — Sbattete in un tegame 8 rossi d'uova con 3 ettogrammi di zucchero, 6 grammi di cannella di Ceylan, 4 garofani; aggiungete mezzo litro di vino di Malaga o di Frontignano con 3 quinti di un litro d'acqua; fatelo cuocere e raffreddare come s'è detto al N. 147 per la crema; fatelo congelare e servitelo come sopra, N. 140.

166 **Pasta sfogliata per *vol-au-vents* e pasticcetti fini.** — Ponete 4 ettogrammi di farina bianca fina di semola sopra il tavolo ben netto; fate un buco nel mezzo allargando la farina; mettetevi 10 grammi di sale, il sugo di un mezzo limone, un rosso d'uovo, 30 grammi di burro ed un bicchiere d'acqua più o meno; riunite il tutto adagio, impastate e formate una pasta molletta; ben impastata liscia, lasciatela riposare un po'. Impastate quindi 4 ettogrammi di burro fresco sul tavolo o nell'acqua con ghiaccio se d'estate e fate modo di renderlo impastato ben liscio; se resta granuloso, passatelo al setaccio, rimpastatelo di nuovo e asciugatelo bene con tovaglia. Quindi allargate collo spianatoio un poco la pasta; ponete nel mezzo il burro e schiacciato un poco, ri-

piegate sopra i quattro lati della pasta, fate che il burro resti chiuso, spianatela lunga e larga uguale dappertutto e spessa 6 millimetri e ripiegata in tre; spolverizzatela di farina, spianata; ripiegatela di nuovo in tre (il più presto possibile); lasciatela così per 10 minuti; (se d'estate, ponetela su carta fra due tortiere con ghiaccio sotto e sopra e lasciatela raffreddare), spianata, ripiegatela in tre per due volte come s'è fatto sopra, riposta nuovamente fra il ghiaccio per 10 minuti; spianatela e ripiegatela per 6 volte come sopra e lasciatela riposare un momento. — Servitevene per *vol-au-vents*, torta, pasticcetti, focacce ed altro. Per essere buona debb'essere mangiata calda. In mancanza di burro puossi adoperare del grasso fresco di rognone di vitello o bue, pestata e passata allo staccio ma non riesce tanto buona.

167. **Ghiaccio reale detto cristallino.** — Sbattete in una terrina 3 ettogrammi di zucchero biancchissimo passato allo staccio di seta, con un bianco d'uovo, più o meno, in modo che formiate una pasta bianca e morbida aggiungendo pure un po' di sugo di limone; profumatela con essenza di menta, o d'anici, o di rosa, o d'acqua doppia di fior d'arancio, ecc. ovvero con un po' di liquore di maraschino, o di rhum o di curaçao, e tingetela, se volete, di color rosso o di rosa, (V. tinta N. 98 e servitevene per velare ogni sorta di focaccia, pasticceria, confetture.

ARTICOLO 23

CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

INTRODUZIONE. — Puossi nei tempi estivi ritardare d'alcuni giorni la putrefazione delle carni usando alcuni procedimenti speciali. — Così si possono conservare le verdure sottoponendole a speciali cotture.

Ecco i modi per conservare le carni:

1. **Modo di conservare fresche le carni.** — Appena ucciso l'animale quale esso sia o bue, o vitello o montone, o pollame, o selvaggina a peli od a piume o pesce, sventratelo; levate ad esso il gozzo se volatile, asciugate bene le parti sanguinolenti, sfregatelo internamente con sugo di limone ed aceto spolverizzato di sale con un po' di pepe nero; riempite il ventre di carta sciugante o di pannolini bianchi. Ciò fatto inviluppate l'animale intero o a pezzi in una tovaglia o tela per ripararlo dai semi delle mosche i quali generano subito i vermi sulla carne; tenetelo sospeso in luogo fresco in cantina all'aria corrente di mezzanotte; l'aria umida ed il calore corrompono la carne.

2. **Modo di conservare le carni ed il pesce col ghiaccio.** — Nettate, preparate ed inviluppate la carne come s'è detto sopra; sospesa in aria e divenuta fredda, copritela con ghiaccio in cui si conserva per lungo tempo, oppure con carbone pesto. — Il pesce appena preso sventratelo, nettatelo bene; inviluppato in una tovaglia, copritelo con ghiaccio.

3. **Modo di conservare la carne fresca col latte.** — Sfregate la carne che volete conservare con un po' d'aceto o sugo di limone; posta in una terrina di giusta grandezza, versatele sopra tanto latte fresco che copra la carne; tenetela coperta in luogo fresco, rivoltandola e aggiungendo del latte se fa d'uopo; in tal modo si conserva discreto tempo.

4. **Modo di conservare la carne nell'acqua.** — Disossate un po' la carne che volete conservare; legata con filo spago, ponetela in un tegame di terra, o di rame ben stagnato, o di ferro smaltato di giusta sua grandezza; coperta d'acqua fredda, posta sul fuoco fatela bollire schiumando senza metter del sale finchè sia cotta; quando sia non più rossa nel mezzo, ponetela in cantina lasciando il vaso scoperto finchè sia raffreddata, poi copritela.

5. **Modo di conservare le carni cotte nel grasso.** — Tagliate a pezzi la carne che volete conservare per tutta la settimana o usarne giornalmente; tolte le ossa ed i nervi, steccatela con alcuni pezzi di lardo, altri d'agli e ramerino; e d'altri formatene delle polpettine; posti a parte in piattelli di terra di adatta grandezza, con sotto del grasso di vitello di bue con lardo trito o strutto e burro, ogni cosa abbondante, con un po' di pepe, spezie, cipolla, carota tagliata, ma non del sale, fate rosolare il tutto adagio spruzzando sovente d'acqua e rivoltandoli; posto del fuoco sotto e sopra, fate cuocere finchè la carne non sia più rossa nel mezzo e la cottura ridotta a sciroppo; se il grasso non sorpassa sopra aggiungete del burro chiarificato; tolta dal fuoco, coperta con un foglio di carta, portatela in cantina; raffreddata, chiudetela ermeticamente e servitevene all'uopo, finendo di cuocerla, spruzzandola e salandola.

6. **Modo di conservare il pollame o la sel-**

vaggina nel grasso. — Nettate bene la selvaggina o il pollame, di qualsiasi grossezza; preparatela secondo l'uso cui volete farne e tagliando il pollame se per istufato; fate cuocere ogni cosa nel burro, o lardo, o strutto non ponendo del sale; cotta la carne non più rossa nel mezzo, ponete il tutto in una terrina o pentola di terra coprendola col suo grasso; coprite con un foglio di carta, e raffreddato, chiudete il tutto ermeticamente con fogli di carta incollandoli; posto in cantina servitevene all'occorrenza.

7. **Modo di conservare le carni all'uso Appert.** — Avrete del pollame o selvaggina, o qualsiasi carne che vorrete conservare; fatela cuocere poco; non più rossa nel mezzo, ma tutta finita di buon gusto con salsa o cottura ridotta a sciroppo come se si dovesse servire a tavola, lasciatela raffreddare. Avrete quindi delle scatole di latta spessa, quadrate o rotonde, ben saldate e della dimensione che desiderate; lavatele e asciugatele bene, riempitele della carne preparata lasciando un po' di vuoto; copritele col loro coperchio di latta facendole saldare ermeticamente da ogni lato, giacchè il segreto della conservazione consiste in questo di non lasciar penetrare l'aria; ciò fatto, ponete le suddette scatole in una pentola, copritele d'acqua fresca; ponete sopra di esse un peso acciò stieno sommerse nell'acqua mentre questa bollirà; posta la pentola sul fuoco moderato, col coperchio che chiuda bene, fate bollire adagio per tre quarti d'ora; tolta la pentola dal fuoco, lasciatela così per due ore; scolate l'acqua, levate le scatole, venute fredde, osservate che se sono divenute concave d'ambe le parti è segno di buona riuscita, che sono ben saldate, che si conserveranno per lungo tempo, epperciò ponetele in cantina al fresco; se al contrario divenute convesse, fatene subito uso, perchè non si conserveranno essendovi pe-

netrata dell'aria o dell'acqua. In questo modo puossi avere in campagna, o sulle alpi od in alto mare ove non si trova il necessario, quanto abbisogni per un pranzo. Preparato questo in città e posto nelle scatole si potrà recare al luogo destinato ove non s'avrà più che a porre le scatole nell'acqua bollente e, divenute calde, trarle, aprirle e, dissaldandole o togliendone il coperchio, nettarle e servire.

8. **Modo di trar partito de' ritagli di carne.** — Siccome per forbire le carni cui volete conservare (Vedi sopra N. 5, 6 e 7), dovete togliere ad esse ossa, nervi, cartilagini, e ritagliarle all'intorno per dar loro bella figura, di tutti questi avanzi potete fare un brodo consumato, ridotto come una mostarda (Vedi brodo N. 10) e servirvene per zuppe, salse od altro.

Potete servirvi del grasso usato per conservare le carni, chiarificandolo prima d'usarlo (Vedi fritture grasse, N. 2).

9. **Modo di conservare la carne col sale.** — Ucciso l'animale, sventrato, netto, raffreddato, tagliato a pezzi, disossatelo; se volete conservarlo soltanto per qualche giorno, sfregate bene la carne col sale; messa in una pignatta di terra o mastello con sale sopra e tramezzo, ponete sopra di essa un peso, affinchè stia immersa nel liquido che spande. La dose è di due ettogrammi di sale per ogni chilogramma di carne. Tolta e dissalata bene nell'acqua, fatela cuocere come fresca. — Volendo conservarla più a lungo aggiungete al sale 15 grammi di salnitro, 12 bacche di ginepro, 2 foglie di lauro, 6 garofani e un po' di pepe nero, il tutto per ogni chilogramma di carne; lasciate questa 24 giorni rivoltandola di tanto in tanto, ed allora si chiama allo scarlatto (Vedi freddi, N. 11).

10. **Modo di conservare la carne all'aceto.** — Prendete le parti più tenere e polpose dell'animale,

come filetti, lombo, coscia; netti dalle ossa, nervi, pellicola, ben spolverizzati di farina, fateli friggere nell'olio d'oliva, o nel burro, o strutto, finchè siano cotti; asciutti, non più rossi nel mezzo, poneteli in una terrina, versatevi sopra una marinata come pel pesce (Vedi freddi, N. 31); posti in luogo fresco servitevene all'occorrenza. — Potete carpionare in questo modo qualunque verdura, ma fritta prima (V. fritture magre, al N. 21).

11. **Modo di conservar verdi dei piccoli cetriuoli** (***cornichons***). — Prendete 2 chilogrammi di piccoli cetriuoli grossi il dito mignolo, freschi e verdi; tagliati un po' alle due estremità, foracchiateli con spille, rotolateli in uno strofinaccio o asciugamano nuovo con 2 ettogrammi di sale pesto grossolanamente; posti in una terrina col medesimo sale lasciateli per 24 ore; scolate l'acqua che hanno gettato; versatevi sopra dell'aceto bollente di vino bianco e lasciateli così per 24 ore, finchè siano venuti gialli; scolate l'aceto; fatelo bollire, versatelo di nuovo sopra e fate così per tre giorni di seguito; nel quarto giorno fate bollire l'aceto, gettate in esso i cetriuoli scuotendoli sovente sino all'ebollizione per farli rinverdire; scolate i cetriuoli; posti in altro buon aceto bianco; poneteli nei vasi od albarelle di vetro e conservateli chiusi in un luogo fresco. — Se volete potete fare cuocere insieme delle cipolline ed aggiungere nell'ultima cottura delle foglie di serpentaria (*estragon*).

12. **Fagiuolini, capperi, peperoni verdi all'aceto.** — Prendete 2 chilogrammi di fagiuolini verdi freschi, teneri; rotti alle due estremità per levare i fili, poneteli in una terrina con 2 ettogrammi di sale pesto; lasciateli così per 6 ore; scolate via l'acqua, copriteli di aceto forte di vino bianco, finiteli e conservateli come si è detto sopra. N. 11, pe' cetriuoli. —

I capperi ed i peperoni si conservano allo stesso modo tagliando a questi ultimi il gambo e foracchiandoli bene con un ago

13. **Cavolifiori, cipolline all'aceto e miscea.** — Staccate le ciocche a dei cavolifiori bianchi e duri; fateli bollire un momento con metà acqua e metà aceto ed un po' di sale, finchè sieno cotte un po' croccanti da mangiarsi; raffreddate nella loro cottura, sgocciolatele; poste in vasi, copritele di buon aceto forte e chiudete il vaso. — Le cipolline, nette dalla pelle, si fanno cuocere e si finiscono allo stesso modo. — Potete mettere e conservare in un vaso solo dei cetrioli, fagiuolini, peperoni, cavolifiori; cipolline e servirli a tavola per *hors-d'œuvre.*

14. **Funghi conservati all'aceto.** — Nettate il gambo a 3 chilogrammi di bei funghi calenghi grossi come noci o ghiande, duri e freschi; posti in una terrina con 2 ettogrammi di sale grossolanamente pesto, lasciateli così per 24 ore mescolandoli sovente. Mettete quindi in un tegame sul fuoco 2 ettogrammi di olio fino con 6 chiodi di garofani, 2 foglie di lauro, 4 grammi di cannella, altrettanto di macis, di coriandoli, di pepe nero, ogni cosa intera; aggiungete i funghi prima sgocciolati, poi lavati in fretta e asciugati; fateli friggere un momento a fuoco forte, scuotendoli e facendoli saltellare; coperti di buon aceto di vino bianco, fateli bollire adagio per 30 minuti. Versateli in una terrina, lasciateli così per 24 ore; scolate indi l'aceto in un tegame; posto al fuoco aggiungete i funghi quando bolla; bolliti per 12 minuti, rimetteteli nella terrina e ripetete questa operazione per 3 giorni aggiungendo se fa d'uopo dell'aceto finchè stiano immersi nel loro liquido. Venuti freddi, dopo l'ultima operazione, sgocciolateli su tovaglia; puliti e posti in albarelle di vetro con un po' delle loro droghe, copriteli di buon aceto

nuovo forte di vino bianco e chiaro; aggiungete un po' d'olio fino d'olivo; copriteli con carta pecora e conservateli in luogo fresco. — Se invece d'aceto ponete soltanto dell'olio fino potete star più certi di conservarli.

Se per caso si forma poi una pellicola bianca sopra i funghi o sopra l'aceto è segno di fermentazione epperciò sgocciolateli e rimetteteli in altro buon aceto.

15. **Funghi conservati per uso giornaliero.** — Togliete le parti dure e raschiate il gambo a tre chilogrammi di funghi calenghi grossi come uova, duri e raccolti di fresco; tagliateli a fette rotonde spesse un dito, lavateli in fretta. Poneteli in un tegame con due quinti di un litro d'aceto forte di vino bianco, altrettanto d'acqua, 30 grammi di sale, un po' di pepe, spezie, una foglia di lauro, e 4 ettogrammi di burro; fateli cuocere bollendo, finchè la salsa sia ridotta a due terzi; versateli in vasi di maiolica badando che il burro sia eguale per ogni vaso; venuti freddi, copriteli e teneteli in luogo fresco.

16. **Funghi conservati al sale.** — Prendete 5 chilogrammi di bei funghi calenghi, freschi, duri, sani e di mezzana grossezza, raschiate loro il gambo; tagliateli a fette spesse; fateli bollire in un tegame coperti d'acqua con 2 quinti di un litro d'aceto e 2 ettogrammi di sale e adagio per tre quarti d'ora lasciateli raffreddare. Sgocciolateli e poneteli in una pignatta facendo uno strato di funghi ed uno di sale grossolanamente pesta e finendo sopra con sale. Copriteli con asse con un peso sopra; teneteli in luogo fresco, servendovene all'occorrenza dissalandoli nell'acqua.

17. **Funghi conservati secchi ed in polvere.** — Nettate e raschiate il gambo a funghi calenghi freschi e duri; tagliateli a fette spesse due scudi; posti su gratella di vimini, fateli seccare al sole od in una

stufa o forno poco caldi, rivoltandoli acciò prendano aria; divenuti ben secchi e sonanti, poneteli in sacchetti di carta e conservateli in luogo fresco. — Ovvero se sono secchi pestateli; ridotti in polvere, passateli allo staccio e servitevene mettendone un po' per dar gusto alle salse od intingoli.

18. **Pomidoro conservati al burro.** — Tagliate in due dei pomidoro ben maturi e freschi; posti in un tegame o bacino stagnato, copriteli e fateli cuocere adagio, finchè siano cotti teneri e asciutti dell'acqua; passate allo staccio, riponete la *purée* ottenuta in tegame, fatela cuocere mestando continuamente perchè non si attacchi al fondo finchè sia ridotta come una poltiglia spessa o marmellata. Versatela in vasi di maiolica; venuta fredda, ponetevi sopra del burro chiarificato o dell'olio fino e tenetelo in luogo fresco.

19. **Sparagi, fagiuolini, piselli conservati all'uso Appert.** — Rompete il verde a bei sparagi; netti, tagliateli a pezzetti grossi come piselli; gettati nell'acqua bollente, bolliti per 5 minuti, sgocciolateli; raffreddati, riempitene delle bottiglie sino metà il collo. — Rompete quindi alle due estremità, levando il filo, dei fagiuolini verdi, freschi e teneri; tagliati a pezzetti, fateli bollire per 5 minuti; raffreddati, riempitene delle bottiglie come gli sparagi. — Indi prendete dei piselli grossi, eguali, verdi e teneri e fateli bollire per 2 minuti; raffreddati, poneteli in bottiglie come gli sparagi. — Turate ermeticamente tutte le bottiglie e ponetele al fuoco in una pentola, con paglia tra mezzo affinchè non si rompano; bollite adagio per mezz'ora, estraetele incatramatele sul tappo e conservatele in cantina.

20. **Sparagi, fagiuolini, piselli conservati secchi.** — Gettate nell'acqua bollente il verde netto di bei sparagi e dei fagiuolini verdi e netti; bolliti per 6 minuti, sgocciolateli; fateli seccare sopra una gra-

ticola di vimini con una tela sotto esponendola al sole od al forno o stufa poco caldi, dando dell'aria di tanto in tanto. Divenuti ben secchi, conservateli in sacchetti di carta. — I piselli verdi, grossi, teneri si conservano allo stesso modo. — Potete conservarli ancor meglio se, dopo averli cotti, li immergerete un momento in una colla fatta con un ettogramma di colla di pesce fusa in un litro d'acqua e, tratti sopra uno staccio, li farete seccare al sole o ad un calore secco ed arioso poichè non prenderanno l'odore di fieno che prendono facilmente i primi se non furono seccati in fretta.

21. **Uova conservate freschè nell'olio.** — Si conservano le uova per lo più nel mese d'agosto o di settembre per averle nella stagione fredda in cui le galline cessano di farle. Prendete quindi delle uova appena deposte dalle galline, ancor calde; ben lavate ed asciugate, ponetele adagio in un vaso di vetro o di maiolica pieno di buon olio che serve per uso di famiglia e si conserveranno per lungo tempo. Se per caso si rompesse un uovo nel vaso stesso, fate bollire l'olio che resterà chiaro, e raffreddato servitevene come prima.

22. **Uova conservate fresche nel sale o crusca.** — Ponete adagio in un tegame sul fuoco delle uova appena deposte dalle galline, versatevi adagio dell'acqua bollentissima e lasciatele così sul fuoco due minuti e mezzo. — Ponetele su tovaglie e, raffreddate, mettetele in un vaso con tramezzo del sale pesto o della crusca di frumento, copritele e tenetele in cantina al fresco, che si conserveranno per lungo tempo. Volendo servirle, nettatele e ponetele nell'acqua fredda riscaldate sino all'ebollizione.

23. **Uova conservate nella cenere.** — Ponete in una pignatta di terra delle uova freschissime; copritele con cenere fredda e stacciata di legno o meglio

di sarmenti di viti; coprite la pignatta con carta, legata con filo spago, e tenetela in luogo fresco in cantina.

24. **Uova conservate nell'acqua di calce.** — Ponete in una terrina sei ettogrammi di calce viva; versate sopra 6 litri d'acqua, rimestatela finchè sia tutta sciolta; lasciata riposare 24 ore, scolate l'acqua chiara in un altro vaso nel quale metterete delle uova fatte recentemente dalle galline; fate che stiano immerse nel liquido; copritele e conservatele in cantina fresca. — Non mettete troppe uova in un vaso, perchè la calce ammollisce il guscio.

25. **Fecola o farina di patate per minestre d'ammalato.** — Pelate e nettate bene delle belle e buone patate; grattugiatele leggermente colla grattugia in una terrina o secchia piena d'acqua; ben grattugiate, mestatele; passate l'acqua torbida ad uno staccio, raccogliendola in una terrina, (di ciò che resta sullo staccio servitevene subito per fare minestre o *purée*); lasciate depositare per 24 ore; scolate adagio l'acqua ed avrete al fondo la fecola. — Stendetela sopra uno staccio con tovaglia sotto e carta sciugante sopra, fatela seccare al forno o stufa poco caldi od al sole; venuta secca sfregatela, passatela allo staccio ed avrete la fecola da usare.

Volendo farne delle minestre scioglietela nell'acqua fredda formando una poltiglia colante; versatela nel brodo o latte bollente sul fuoco, cotta per 10 minuti servitela. È ottima per ammalati e ragazzini, perchè leggera, nutritiva e sana.

DICHIARAZIONE

d'alcune voci men note usate in questo libro.

Abbrustiare, passare qualche cosa sopra la fiamma per tor via i peli.

Animelle (lacetti), ghiandole che i giovani quadrupedi hanno sotto la gola e sul ventricolo.

Arrostire, vuol dire friggere in fretta per fare prendere colore alla carne.

Brăciuola, fetta di carne o specie di costoletta arrostita in fretta.

Braciera, vaso di rame, lungo, ed alto con manichi ad ambi i lati, col coperchio un po' concavo, e si usa per braciare le carni ponendo del fuoco sotto e sopra.

Cialda, sottile foglio di pasta cotta nello stampo di ferro come le ostie.

Casseruola o tegame, vaso di terra o per lo più di rame stagnato con coperchio, fondo piano ed orlo alto.

Ciambella, pasta frolla, tagliata a forma d'un C od anello.

Filetto, muscolo carnoso nella schiena dei quadrupedi o dei pesci, e nello stomaco degli uccelli.

Forbire, vuol dire dare bella forma alla carne o pollame od altro.

Ghiotta o leccarda, tegghia ovale che si mette sotto lo spiedo per raccogliere il sugo che sgocciola dagli arrosti.

Graticola, ordigno di cucina sopra il quale si arrostisce carne, pesce, selvaggina, pollame.

Insipido, significa senza sapore.

Intingere, vuol dire sommergere qualche cosa entro un liquido o poltiglia o uovo sbattuto.

Lattata, poltiglia detta dai francesi *purée.*

Lardatoio, arnese di cucina che serve per impiantare dei pezzetti di lardo entro la carne, cioè piccarla; havvene di varie dimensioni, e son fatti per lo più d'ottone o di ferro.

Lardellare, significa steccare (vedi) con lardo.

Lonza, pezzo di carne confezionato a forma di galantina col lombo privato delle costole e ravvoltolato e legato.

Matterello o spianatoio o rullo, serve a spianare la pasta.

Melata o marmellata, polpa di frutti cotti collo zucchero.

Mestola, cucchiaio di legno con manico lungo per tramestare le salse.

Pentola o marmitta, arnese di rame stagnato.

Piatti, vasi di varie sorta, concavi per zuppa, ovali per *hors d'œuvres* e per rilievo, grandi per umidi detti dai Francesi *entrée*, piccoli per gli *entremets* ossia piatti di mezzo.

Ravioli od agnelotti, involtini di pasta ripieni di tritume di carne, erbe, cacio, uova.

Serpentaria o dragoncella (estragon), erba aromatica per dare gusto all'aceto o gelatina.

Sobbollire, bollire adagio.

Soffriggere, friggere lentamente.

Steccare, forare con uno stecco o meglio con la punta di un coltello o col lardatoio la carne per mettervi o lardo o prosciutto o droghe o altro.

Stamigna, pezzo di tela di filo o di pelle per passare brodi, salse, gelatine.

Setaccio o staccio, specie di vaglio fino di crine doppio per passare lattate o *purée*, poltiglie, ecc.

Tegghia, o tortiera, o foglia, vaso di metallo stagnato o di terra, piano, d'orlo basso, e serve per cuocere torte o pasticcetti.

INDICE

DELLE MATERIE CONTENUTE IN QUESTO LIBRO

Prefazione . . . . . Pag. 3
Doveri della donna casalinga . . . . . » 5
Utensili di rame e di ferro e stoviglie . . . . . » 6
Colezione pranzo e minuta . . . . . » 7
1ª Minuta pel mese di marzo . . . . . » 8
2ª Id. id. d'aprile . . . . . » ivi
3ª Id. al magro pel mese d'aprile . . . . . » 9
4ª Id. pei mesi di maggio e luglio . . . . . » ivi
5ª Id. di pranzo magro per maggio e luglio . . » ivi
6ª Id. per colezione o *déjeûner* . . . . . » 10
Grande colezione o *déjeûner à la fourchette* . . » ivi
7ª Minuta per una colezione magra . . . . . » ivi
Piatti adatti per il digiuno . . . . . » 11
Apparecchio per un ballo (*buffet*) . . . . . » ivi
Minuta delle cose adatte per un ballo . . . . . » 12
Dessert . . . . . » ivi
Conversazione serale (*soirée*) . . . . . » 13

ARTICOLO 1° — **Dei brodi.**

Avviso interessante sul brodo . . . . . Pag. 14
1. Brodo alla borghese . . . . . » ivi
La pentolina (*pot-au-feu*) contenente un pranzo . » 15
2. Brodo detto sugo di colorito . . . . . » 16
3. Sugo magro colorito . . . . . » ivi
4. Brodo magro di digiuno . . . . . » 17
5. Sugo di gamberi per fare il risotto magro . . . » ivi
6. Brodo semplice per gli ammalati . . . . . » ivi
7. Id. rinfrescativo . . . . . » 18
8. Id. rinfrescativo dissetico . . . . . » ivi

ARTICOLO 2° — *Hors-d'œuvres.*

Introduzione . . . . . Pag. 18
1. Modo di servir l'aringa (*hareng*), la boga, la bottarica, il tonno, le sardelle . . . . . » ivi
2. Acciughe in corona (*calapés*) . . . . . » 19
3. Burro all'acciuga siringato od al naturale . . . » ivi
4. Modo di servire varie verdure crude . . . . . » ivi
5. Composti agri e dolci . . . . . » 20
6. Ostriche al sugo di limone . . . . . » ivi
7. Modo di servire i gamberi e le locuste . . . . » ivi
8. Insalata alla provinciale . . . . . » ivi
9. *Tartines* di grasso in vari modi (*sandwichs*) . . » 21
10. Id. di magro al caviale . . . . . » 22
11. Varie cose servibili per *hors-d'œuvres* . . . . » ivi

ARTICOLO 3° — **Delle zuppe.**

Avvertenza indispensabile per le zuppe . . . Pag. 22
1. Zuppa alla canavesana (*Tognaque*) . . . . . » 23
2. Id. primaticcia per 8 coperti . . . . . » ivi
3. Id. di rape rosolate . . . . . » 24
4. Id. di cipolle o porri . . . . . » ivi
5. Id. di sparagi o piselli . . . . . » ivi
6. Id. alle uova affogate. . . . . » ivi
7. Id. di coratella (mazzagaretto) . . . . . » ivi
8. Id. di qualunque carne . . . . . » 25
9. Id. alle trippe (busecchia) . . . . . » ivi
10. Id. alla provenzale . . . . . » ivi
11. Id. alla Giuliana o giardiniera . . . . . » 26
12. Id. di cavoli alla milanese . . . . . » ivi
13. Id. alla canavesana (*o rapata*) . . . . . » 27
14. Id. di zucca alla monferrina . . . . . » ivi
15. Id. di lenticchie . . . . . » ivi
16. Id. di fagiuoli . . . . . » 28
17. Zuppa di ceci alla ventresca . . . . . » ivi
18. Id. alla *purée* di patate . . . . . » ivi
19. Id. di lattata o *purée* di piselli . . . . . » 29
20. Id. alla *purée* d'indivie . . . . . » ivi
21. Id. id. di rape . . . . . » 30
22. Id. alla Regina (*Reine*) di volaglia . . . . . » ivi

Zuppe adatte per colezione (déjeûner).

23. Risotto alla piemontese per *déjeûner* . . . . Pag. 31
24. Id. alla milanese . . . . . » ivi
25. Id. al magro coi gamberi . . . . . » 32
26. Agnelotti alla borghese . . . . . » ivi
27. Zuppa d'agnelotti al sugo . . . . . » 33
28. Id. id. al forno . . . . . » ivi
29. Id. di maccheroni alla napoletana . . . . » ivi
30. Id. id. alla sarda . . . . . » ivi
31. Id. di lasagne di famiglia . . . . . » 34
32. Id. di gnocchi di famiglia . . . . . » ivi
33. Id. di tagliatelli al cacio parmigiano . . . » 35
34. Id. id. alla borghese al magro . . » ivi
35. Id. id. al sugo . . . . . » ivi
36. Polentina al sugo con tartufi bianchi . . . . » 36
37. Id. alla borghese . . . . . » ivi
38. Zuppa di pasta reale (*petits choux*) . . . . . » ivi
39. Id. di pane all'acetosella al magro . . . . » 37
40. Id. mischia . . . . . » ivi
41. Id. di riso ai cavoli al magro . . . . . » 38
42. Id. di riso con zucca gialla . . . . . » ivi
43. Minestra di fagiuoli verdi alla piemontese . . . » ivi
44. Id. di fagiuoli sbaccellati con paste . . . » ivi
45. Id. di zucca verde alla contadinesca . . . » 39
46. Id. di lenticchie o fagiuoli con paste o riso . » ivi
47. Id. di castagne bianche col riso . . . . » ivi
48. Id. di rape con pastine al magro . . . . » ivi
49. Id. d'orzo di Germania . . . . . » 40
50. Id. alla *Reine* o *purée* di volaglia per ammalati » ivi
51. Zuppa di *flan* di volaglia o *consumé* per ammalati » ivi
52. Id. di brodo granito (*lait de poule*) per ammalati » 41
53. Minestra di riso per ammalati . . . . . » ivi
54. Id. di pastine o vermicelli per ammalati . . » ivi
55. Id. di semolina o poltiglia di meliga . . . » ivi
56. Id. di fecola di patate . . . . . » 42
57. Id. di tapioca . . . . . » ivi
58. Zuppa al latte di mandorle . . . . . » ivi
59. Id. di farina di frumento e semola per i bambini lattanti . . . . . » ivi
60. Id. di *granelles* di volaglie o di vitello . . . » 43

ARTICOLO 4° — **Delle salse.**

1. *Introduzione* . . . . . Pag. 44
2. Farina cotta per qualunque intingolo . . . . » ivi
3. Salsa alla spagnuola . . . . . » ivi
4. Id. bianca detta *veloutée* . . . . . » 45
5. Id. *béchamelle* . . . . . » ivi
6. Id. all'olandese . . . . . » ivi
7. Id. alle ostriche . . . . . » 46
8. Id. al burro d'acciughe . . . . . » ivi
9. Id. ai tartufi bianchi . . . . . » ivi
10. Id. ai capperi o cocomeri . . . . . » ivi
11. Id. alla veneziana . . . . . » 47
12. Id. al butirro . . . . . » ivi
13. Id. alla *rémolade* . . . . . » ivi
14. Id. al capriolo . . . . . » ivi
15. Id. alla *maître d'hôtel* . . . . . » 48
16. Id. alla *maître d'hôtel* semplice . . . . . » ivi
17. Id. *Robert* . . . . . » ivi
18. Id. *poivrade* . . . . . » ivi
19. Id. alla *matelote* per guernitura . . . . . » 49
20. Id. all'italiana . . . . . » ivi
21. Id. alla *Périgueux* . . . . . » ivi
22. Id. all'inglese . . . . . » 50
23. Id. *ravigote* calda . . . . . » ivi
24. Id. alla *rémolade* fredda per il lesso . . . . » ivi
25. Id. verde per il lesso . . . . . » ivi
26. Id. fredda di pomidoro alla sarda . . . . . » 51
27. Id. con funghi alla contadinesca . . . . . » ivi
28. Id. di senapa alla mostarda ed alla *ravigote* . » ivi
29. Id. alla *ravigote* fredda . . . . . » ivi
30. Id. alla tartara . . . . . » 52
31. Id. alla *magnonnaise* e alla *bayonnaise* . . . » ivi

ARTICOLO 5° — **Delle guerniture.**

1. Guernitura di patate *glacées* od al burro . . Pag. 53
2. Id. di patate al bianco . . . . . » ivi
3. Id. alla giardiniera o *macédoine* . . . » 54
4. Id. di rape o carote all'alemanda . . . » ivi
5. *Choucroute* alla piemontese . . . . . » ivi

6. Guernitura di cavoli farciti al magro . . . Pag. 55
7. Id. id. al grasso . . . . » ivi
8. Id. di cipolle o cipolline . . . . . » 56
9. Id. d'olive salate . . . . . » ivi
10. Id. di sparagi . . . . . » ivi
11. Id. di piselli all'inglese . . . . . » ivi
12. Id. di fagiuolini verdi . . . . . » 57
13. Id. di fagiuoli alla *brétonne* . . . . . » ivi
14. Id. di sedani alla *poulette* . . . . . » ivi
15. Id. di funghi . . . . . » 58
16. Id. di pomidoro alla provenzale . . . . » ivi
17. Id. di cipolle farcite al magro . . . . » ivi
18. Id. id. al grasso . . . . » 59
19. Id. di zuccotti farciti al magro . . . . » ivi
20. Id. id. al grasso . . . . » 60
21. Lattata o *purée* di pomidoro . . . . . » ivi
22. Id. di patate . . . . . » ivi
23. Id. di lenticchie . . . . . » ivi
24. Id. d'indivie e di carote . . . . » 61
25. Id. di cipolle (*saubise*) . . . . . » ivi
26. Id. di spinaci . . . . . » ivi
27. Id. d'acetosella . . . . . » 62
28. Intingolo d'animelle di vitello o d'agnello . . . » ivi
29. Id. alla *financière* . . . . . » ivi
30. Ripieno al magro di rane o di pesce . . . . » 63
31. Intingolo di coratella . . . . . » ivi
32. Ripieno di tartufi bianchi . . . . . » ivi
33. Guernitura di crostini farciti . . . . . » ivi

ARTICOLO 6° — **Dei composti grassi e magri.**

1. *Avviso* . . . . . Pag. 64
2. Pane di fegato o *flan* . . . . . » ivi
3. Pane al *gratin* (*gâteau soufflé*) . . . . . » 65
4. *Flan* di spinaci ed ogni sorta di verdura . . . » ivi
5. Fonduta ai tartufi bianchi . . . . . » 66
6. Chenelli (*quenelles*) alla romana . . . . . » ivi
7. Dariole (*gâteau*) d'erbe al magro . . . . . » 67
8. Pasta a timballa ripiena d'un *gâteau* d'erbe . . » ivi
9. *Gâteau* di patate al *gratin* . . . . . » 68
10. Id. (*soufflé*) al formaggio . . . . . » ivi
11. Polenta guernita alla bergamasca . . . . . » 69

12. Cassettine di polenta farcite . . . . . Pag. 69
13. Polenta farcita alla *financière* . . . . . » 70
14. Id. alla piemontese ai tartufi . . . . . » ivi
15. Riso al *gratin* farcito ed alla *financière* . . . . » ivi
16. Tagliatelli in crostata al *gratin* . . . . . » 71
17. Timballa di maccheroni alla napoletana . . . . » ivi
18. Id. di verdura farcita (*chartreuse*) . . . » 72
19. Id. di volaglia o di piccione . . . . . » 73
20. Id. alla casalinga nel piatto . . . . . » ivi
21. Id. di pesce alla sarda . . . . . » 74
22. *Vol-au-vent* alla *financière* od alla *tortue* . . . » ivi
23. Torta magra d'erbe sfogliata . . . . . » 75
24. Crostata di pasta o pasticcio . . . . . » ivi
25. Pasticcio caldo alla *Périgueux* . . . . . » 76

ARTICOLO 7° — **Delle uova.**

Introduzione . . . . . Pag. 76
1. Uova al guscio . . . . . » 77
2. Id. carpionate (*œufs au beurre noir*) . . . . » ivi
3. Id. molli in tegamino con panna o burro . . » ivi
4. Uova al *miroir* . . . . . » 78
5. Id. mollette in vari modi . . . . . » ivi
6. Id. affogate con *purée* (*œufs pochés*) . . . . » ivi
7. Id. in trippa ed all'aurora . . . . . » ivi
8. Id. dure con varie *purées* . . . . . » 79

ARTICOLO 8° — **Delle fritture grasse.**

Avviso interessante . . . . . Pag. 79
1. Chiarificazione del burro per fritture . . . . » 80
2. Id. di grasso o strutto . . . . . » ivi
3. Pasta da friggere o marinata . . . . . » 81
4. Frittura d'animelle e cervella in marinata . . . » ivi
5. Animelle o cervella alla *Villeroy* . . . . . » ivi
6. Id. id. alla *Sainte-Florentine* . . . » ivi
7. Id. id. alla milanese . . . . . » 82
8. *Bifteck* all'inglese guerniti di patate . . . . » ivi
9. Granelli di montone alla sarda . . . . . » 83
10. Filetti di montone o di vitello alla gratella . . » ivi

11. Frittura di fegato alla milanese . . . . . Pag. 83
12. Id. alla milanese . . . . . » 84
13. Fegato di vitello all'italiana . . . . . » ivi
14. Sfaldate di filetto di vitello (uccelletti alla genovese) » ivi
15. *Cromesquis* in marinata, specie di croccanti . . » ivi
16. Croccanti a vari nomi . . . . . » 85
17. Id. di riso farciti . . . . . » ivi
18. Frittura di cervella o di diverse carni alla borghese » 86
19. Carne farcita alla *Dauphine* . . . . . » ivi
20. Pallottole alla casalinga . . . . . » 87
21. *Escalopes* ossia costolette senza ossa . . . . » ivi
22. Costolette di vitello alla milanese . . . . . » ivi
23. Id. id. alla borghese . . . . . » 88
24. Id. di montone o d'agnello sulla gratella . . » ivi
25. Id. di volaglia alla milanese . . . . . » 89
26. Volaglia o piccioni alla gratella (alla *crépaudine*) » ivi
27. Id. id. alla *Sainte-Florentine* . . . » 90
28. Id. id. o carne in marinata . . . . » ivi
29. Id. o carne qualunque alla *Villeroy* . . . » ivi
30. Salsiccia in vari modi e per tutte le stagioni . Pag. 90
31. Sanguinacci alla casalinga . . . . . » 91
32. Risole farcite al grasso . . . . . » 92
33. Id. sfogliate cotte al forno . . . . . » ivi
34. Pasticcetti ripieni o *petits vols-au-vent* . . . . » ivi
35. Zampe di vitello o di maiale farcite (*bas-de-soie*) . » 93
36. Id. in marinata . . . . . » ivi
37. Frittata al giambone o salame . . . . . » 94
38. Id. di rognone di vitello o maiale . . . . » iv

ARTICOLO 9° — **Delle fritture magre.**

1. Modo di nettare e preparare il pesce . . . Pag. 94
2. Preparazione dell'olio per friggere i pesci . . . » 95
3. Frittura di lamprede . . . . . » ivi
4. Id. di lumache o chiocciole (*escargots*) . . » 96
5. Id. di trotoline, tinchette, barbi, ecc. . . . » ivi
6. Id. di pesci mezzani d'acqua dolce e di mare » ivi
7. Id. di varie qualità di pesci grossi . . . » ivi
8. Id. di sardelle, triglie, sogliole . . . . » 97
9. Id. d'ogni sorta di pesciolini . . . . . » ivi
10. Id. di rane al naturale . . . . . » ivi

11. Frittura di rane alla *Sainte-Florentine* . . . Pag. 97
12. Id. di filetti d'ogni sorta di pesci alla *Sainte Florentine*. . . . . » ivi
13. Id. di costolette di pesci alla borghese . . » 98
14. Id. di pesce alla casalinga . . . . . » ivi
15. Id. d'ogni sorta di pesci in marinata . . . » ivi
16. Id. di merluzzo in vari modi . . . . . » 99
17. Id. d'ogni sorta di pesce alla gratella . . . » ivi
18. Id. di carote, cavolifiori, broccoli . . . . » ivi
19. Id. di zuccotti, carciofi, cipolle. . . . . » 100
20. Id. di fagiuolini verdi e sparagi . . . . » ivi
21. Id. di patate al naturale . . . . . » ivi
22 Id. di pesci mescolata con legumi . . . . » ivi
23. Croccanti di rane . . . . . » 101
24. Frittura di croccanti di riso a forma di pere farcite » ivi
25. Id. di crostate di riso farcite . . . . . » 102
26. Frittura di *ramequins* di polenta alla fontina . . » ivi
27. Id. di crostate di polenta farcite . . . . » ivi
28. Id. di biscottini di polenta . . . . . » ivi
29. Id. di croccanti di patate . . . . . » 103
30. Id. di funghi alla borghese . . . . . » ivi
31. Id. di frittelle di riso (*soubriques*) . . . . » ivi
32. Frittelle di patate (*soubriques*) . . . . . » 104
33. Id. d'erbe alla cappuccina . . . . . » ivi
34. Frittura di tortelli di semola alla romana . . . » ivi
35. Id. di mele o pere alla contadinesca . . . » 105
36. Id. d'uova incaciate . . . . . » ivi
37. Frittata alla francese con qualunque *purée* . . . » ivi
38. Id. di cipolle . . . . . » 106
39. Id. verde. . . . . » ivi
40. Id. ai funghi . . . . . » ivi
41. Id. ai tartufi bianchi . . . . . » ivi
42. Frittura di patate alla nizzarda per digiuno . . » ivi
43. Frittata di riso per digiuno . . . . . » 107
44. Fritture varie per digiuno . . . . . » ivi

ARTICOLO 10° — **Del bue.**

1. *Avviso necessario a sapersi* . . . . . Pag. 107
2. Culatta e pettorina di bue lessate e guernite . . » 108
3. Bue braciato (*bœuf braisé*) *à la choucroute* . . . » ivi

4. Lombata o lonza di bue alla moda col vino di Madera Pag. 109
5. Filetto di bue lardato alla giardiniera . . . . . » 110
6. Arrosto di bue allo spiedo all'inglese (*rosbif*) . . » ivi
7. Bue arrostito alla borghese e guernito . . . . . » 111
8. Id. stufato in salsa al vino bianco . . . . . » ivi
9. Costole di bue alla fiamminga. . . . . » ivi
10. Bue stufato per ammalati e convalescenti . . . » 112
11. Costoletta di bue alla gratella alla *maître d'hôtel* » ivi
12. Filetto di bue sulla gratella colla salsa *Robert* . » ivi
13. *Sautés* di coscia di bue alla lattata di patate . . » 113
14. Id. di filetto di bue alla *maître d'hôtel* . . . » ivi
15. Orecchie o nocetta di bue in salsa *rémolade* . . » ivi
16. Palato o lingua di bue in salsa forte . . . . » 114
17. Rognoni di bue alla borghese . . . . . » 1Ai
18. Cervella di bue in salsa bianca . . . . . » ivi
19. Intingolo di panciotto alla casalinga (*tendron*) . » 115
20. Sfaldate (*émincées*) di bue in crostata . . . . » ivi
21. Tritume di bue (*hochis*) guernito d'uova . . . » ivi

ARTICOLO 11° — **Del vitello e della vacca.**

Della vacca . . . . . Pag. 116
1. *Avviso necessario a sapersi sul vitello* . . . . » ivi
2. Lesso di culatta o di pettorina di vitello guernito . » ivi
3. Animelle di vitello in salsa od in *purée* . . . . » 117
4. Id. id. con cipolline alla borghese . . » ivi
5. Id. id. in salsa per ammalati . . . » 118
6. Cervelle in salsa bianca . . . . . » ivi
7. Bollito di testa e di piedi in salsa verde . . . » ivi
8. Id. id. in crostata detto maschetta . . » ivi
9. Id. id. guernito alla *rémolade* . . . . » 119
10. Costolette di vitello al sugo naturale . . . . » ivi
11. Id. sulla gratella ai funghi . . . . . » ivi
12. Id. alla *Dreux* guernite alla *financière* . . » ivi
13. Id. alla casalinga con patate . . . . . » 120
14. Arrosto di lonza o d'altra parte di vitello . . . » ivi
15. Lombata allo spiede od al forno . . . . . » 121
16. Arrosto di vitello per convalescenti e malati . . » ivi
17. *Carré* di vitello lardato alla *purée* . . . . . » 122
18. *Noix* di vitello alla moderna . . . . . » ivi
19. Primo taglio (*fesse*) farcito alla francese . . . » ivi

20. Polpettine e polpettone alla borghese . . . Pag. 123
21. Id. per ammalati o convalescenti . . . » 124
22. *Sautés* panati per ammalati o convalescenti . . . » ivi
23. Id. alla minuta con vino Madera . . . . » ivi
24. Fegato stufato con salsa al vino . . . . . » 125
25. Id. alla contadinesca . . . . . » ivi
26. Braciuoline (*fricandeaux*) semplici o con spinaci . » ivi
27. Id. ai funghi . . . . . » 126
28. Vitello braciato (*veau braisé*) guernito . . . . » ivi
29. Lingua di vitello al *choucroute* . . . . . » ivi
30. *Sautés* di arnioni o rognoni . . . . . » 127
31. Arnioni sulla gratella alla *maître d'hôtel* . . . » ivi
32. Trippe fritte alla casalinga . . . . . » ivi
33. Id. stufate in salsa alla *poulette* . . . . . » 128
34. Intingolo di vitello . . . . . » ivi
35. Id. alla contadinesca . . . . . » ivi
36. Id. per ammalati . . . . . » 129

ARTICOLO 12° — Del montone o castrato, capra e caprone.

1. *Avviso necessario a sapersi* . . . . . Pag. 129
2. Arrosto di montone guernito . . . . . » 130
3. Id. alla borghese . . . . . » ivi
4. Montone braciato (*braisé*) guernito . . . . . » 131
5. Castrato braciato alla casalinga con cipolline . . » ivi
6. *Carré* di montone lardato con *purée* di pomidoro . » ivi
7. Lesso di montone all'inglese . . . . . » 132
8. Id. alla casalinga . . . . . » ivi
9. Montone stufato in salsa forte . . . . . » ivi
10. Id. alla *provençale* . . . . . » 133
11. Id. ai funghi . . . . . » ivi
12. Collo e spicchio di petto alla campagnuola . . . » ivi
13. Filetti di montone lardellati all'acetosella . . . » ivi
14. Braciuoline (*fricandeaux*) in salsa piccante . . . » 134
15. Costolette di montone sulla gratella . . . . . » ivi
16. Polpette di montone alla casalinga . . . . . » ivi
17. Costolette di montone alla contadinesca . . . . » ivi
18. Arnioni di montone in vari modi . . . . . » 135
19. Lingue di montone in salsa agretta . . . . . » ivi

20. Zampe di montone alla *poulette* . . . . . Pag. 135
21. Spalla di montone farcita alla piemontese . . . » 136
22. Montone in marinata uso capriolo. . . . . » ivi

ARTICOLO 13° — **Dell'agnello e capretto.**

1. *Avviso* . . . . . Pag. 137
2. Arrosto d'agnello allo spiede guernito di patate . » ivi
3. Id. alla borghese . . . . . » 138
4. Arrosto d'agnello per ammalati . . . . . » ivi
5. Agnello in tre maniere (*épigramme*) . . . . . » ivi
6. Costolette d'agnello panate per ammalati . . . » 139
7. Spalla d'agnello farcita alla casalinga . . . . » ivi
8. Intingolo d'agnello al vino di Malaga . . . . » 140
9. Fegato e coratella d'agnello fritti alla borghese . » ivi

ARTICOLO 14° — **Del maiale e cinghiale.**

1. *Avviso* . . . . . Pag. 140
2. Costolette di maiale sulla graticella e panate . . » 141
3. *Sautés* di maiale fresco ai tartufi neri . . . . » ivi
4. Lonza di maiale arrostita o stufata guernita . . » ivi
5. Del porcellino e del cinghialetto da latte arrostito o stufato . . . . . » 142
6. Del cinghiale . . . . . » ivi

ARTICOLO 15° — **Della lepre e coniglio e loro qualità.**

1. Della lepre e coniglio e loro qualità . . . . Pag. 143
2. Arrosto di lepre in tegame o allo spiede . . . » ivi
3. *Civet* di lepre con cipolline alla casalinga . . . » 144
4. *Sautés* di lepre in salmì al vino di Malaga . . » ivi
5. Stufato di lepre o leprotto alla borghese . . . » 145
6. Coniglio alla *poulette* all'uso di famiglia . . . » ivi
7. Leprotto alla cacciatora . . . . . » ivi

ARTICOLO 16° — **Della selvaggina a penne.**

1. Della cacciagione (*gibier*). Introduzione . . . Pag. 146
2. Beccacce arrostite allo spiede . . . . . » ivi
3. Id. al risotto con tartufi . . . . . » 147
4. Del beccaccino o beccaccini arrostiti allo spiede od in tegame . . . . . » ivi
5. Della pernice e sue diverse specie . . . . . » ivi
6. Pernice arrostita o stufata alla *braise* . . . . » 148
7. Perniciotto, quaglia o tordo arrosto per ammalati . » ivi
8. Quaglie arrostite allo spiede od in tegame . . . » ivi
9. Quaglie braciate (*braisées*) alla *financière* . . . » 149
10. Tordi (grive) arrostiti allo spiede od in tegame . » ivi
11. Vari uccelletti arrostiti e guerniti alla bergamasca » ivi
12. Arzagola (*sarcelle*) o pollo d'acqua arrostito . . » 150

ARTICOLO 17° — **Della volaglia.**

Introduzione . . . . . Pag. 150
1. Modo di preparare la volaglia prima di cucinarla . » ivi
2. Anitra braciata (*braisée*) con cipolline . . . . » 151
3. Anitrini (*canetons*) arrostiti allo spiede od in tegame » ivi
4. *Sautés* d'anitra in salsa *Robert* . . . . . » 152
5. Oca braciata (*braisée*) all'inglese salsata . . . » ivi
6. Id. farcita alla novarese . . . . . » ivi
7. *Sautés* d'oca alla *purée* di pomidoro . . . . . » 153
8. Cigno braciato in salsa piccante . . . . . » ivi
9. Gallina faraona (*pintade*) arrostita o stufata . . » ivi
10. Gallinetta faraona arrostita per ammalati . . . » ivi
11. *Sautés* di gallinette faraone ai tartufi . . . . » 154
12. Pollo d'India, tacchino o gallinaccio arrostito allo spiede od in tegame . . . . . » ivi
13. Id. farcito alla russa con salsa . . . » 155
14. Id. braciato al riso . . . . . » ivi
15. Id. alla lombarda . . . . . » 156
16. Cappone in salsa veneziana . . . . . » ivi
17. Id. arrostito allo spiede od in tegame . . » 157
18. Id. braciato guernito alla *financière* . . . » ivi
19. Pollanca lessata, decorata alla *lorgnette* . . . . » ivi

20. Pollanca lessata alla *ravigote* . . . . . Pag. 158
21. Id. arrostita o braciata guernita . . . . » ivi
22. Filetti di pollanca decorati alla *suprème* . . . » ivi
23. Coscie di pollanca farcite in salsa *Périgueux* . . » ivi
24. Pollanca alla *chipolata* . . . . . » 159
25. *Fricassée* di pollastri alla cavaliere . . . . . » ivi
26. Id. di pollastri alla *béchamelle* . . . . » 160
27. Pollastri arrostiti allo spiede od in tegame . . . » ivi
28. Pollastri braciati al riso od ai tagliatelli . . . » 161
29. Pollastrina in bianco per ammalati . . . . . » ivi
30. Pollastrino o cappone arrostito per ammalati . . » ivi
31. *Fricassée* di pollastro per ammalati . . . . . » ivi
32. *Sautés* di pollastrino in *épigramme* per ammalati . » 162
33. Pollastri alla milanese ai funghi freschi . . . » ivi
34. *Sautés* di pollastri alla *Marengo* . . . . . » ivi
35. Id. id. col riso, polenta o lattate . . » 163
36. Id. id. alla piemontese con tartufi . . » ivi
37. Id. di pollastrini alla contadinesca . . . . » ivi
38. Id. di pollastri alla francese al vino di Madera » 164
39. Id. di piccioni alla monferrina . . . . . » ivi
40. Id. id. in salsa *rémolade* . . . . . » ivi
41. Piccioni stufati con cipolline . . . . . » ivi
42. Id. alla *béchamelle* guerniti di patate . . . » 165
43. Id. arrostiti, braciati, guerniti . . . . . » ivi
44. Id. sulla gratella in salsa alla *maître d'hôtel* » ivi
45. Id. panati in salsa *Robert* . . . . . » ivi
46. *Ragoût* od intingolo di ventrigli, ale, testa, ai funghi » 166
47. Id. di piccioni o pollastri alla borghese . . » ivi
48. Id. di piccioni ai zuccottini . . . . . » ivi

ARTICOLO 18° — **Dei pesce d'acqua dolce.**

1. *Introduzione* . . . . . Pag. 167
2. Anguilla arrostita allo spiede od in tegame . . » ivi
3. Id. stufata alla borghese . . . . . » 168
4. Filetti d'anguilla panati con salsa di pomidoro . » ivi
5. Id. alla piemontese . . . . . » 169
6. Anguilla in salsa ai capperi . . . . . » ivi
7. Barbio fritto alla milanese con tartufi . . . . » ivi
8. Id. stufato alla casalinga in vari modi . . . » ivi
9. Carpione in salsa veneziana . . . . . » 170

10. Carpione guernito alla marinata (*matelote*) . . Pag. 170
11. Id. decorato di tartufi neri all'italiana . . » 171
12. Filetti di carpione decorati alla lattata di patate . » ivi
13. Lotta acefala (*botatris*) arrostita o stufata alla *poulette* » 172
14. Della trota e sue diverse specie . . . . . » ivi
15. Trota al *court-bouillon* guernita di patate con salsa » 173
16. Pezzo di trota o trotolina alla lattata di pomidoro » ivi
17. Pezzo di trota alla *financière* al grasso . . . . » 174
18. Trota guernita alla giardiniera . . . . . » ivi
19. Filetti di trota panati all'acetosella . . . . . » 175
20. Trotoline fritte alla borghese . . . . . » ivi
21. Trotolina od altro pesce in bianco per ammalati . » ivi
22. Id. in salsa bianca per ammalati . . . . » 176
23. Id. fritta per ammalati . . . . . » ivi
24. Trota sulla gratella con cipolline. . . . . » ivi
25. Del luccio fritto e lessato . . . . . » 177
26. Luccio cotto al *bleu* in salsa *matelote* . . . . » ivi
27. Id. alla casalinga . . . . . » ivi
28. Filetti senza reste di luccio o d'altro pesce per ragazzi od ammalati . . . . . » ivi
29. Pesci persici alla *maître d'hôtel* . . . . . » 178
30. Pesce persico in salsa bianca con capperi . . . » ivi
31. Filetti di pesci persici alla *béchamelle* . . . . » 179
32. Id. id. panati alla *purée* di pomidoro » ivi
33. Della tinca fritta alla borghese . . . . . » ivi
34. Tinca in salsa alla casalinga . . . . . » 180
35. Tinche alla *provençale* con pomidoro . . . . . » ivi
36. Id. fritte alla campagnuola . . . . . » ivi
37. Filetti di tinche ai piselli . . . . . » ivi
38. Polpettine di filetti di tinche alla *purée* di patate » 181
39. Tinche in salsa bianca con patate . . . . . » ivi
40. Quagliasco fritto alla casalinga . . . . . » ivi
41. Temolo . . . . . » ivi
42. La rana (*grenouille*) . . . . . » 182
43. Rane in salsa bianca per ammalati . . . . . » ivi
44. Rane alla borghese . . . . . » ivi

ARTICOLO 19° — **Del pesce di mare.**

1. Del pesce di mare e modo di nettarlo . . . Pag. 183
2. Aringa cotta alla *maître d'hôtel* . . . . . » ivi
3. Aringhe salate in cassetta sulla gratella . . . » 184

4. Delle acciughe e sardelle salate e fresche . . Pag. 184
5. Asello sulla gratella alla genovese . . . . . » ivi
6. Bianchetti fritti od in salsa bianca . . . . . » 185
7. Dentice in salsa od arrostito . . . . . » ivi
8. Dragone sulla gratella o lessato . . . . . » ivi
9. Lupino in salsa *Robert* . . . . . » 186
10. Laccia o cheppia (*alose*) alla *maître d'hôtel* . . . » ivi
11. Merlano in salsa, guernito di patate od arrostito . » ivi
12. Id. alla borghese . . . . . » 187
13. Filetti di merlano per ammalati . . . . . » ivi
14. Merlano lessato in salsa per ammalati . . . . » ivi
15. Id. od altro pesce fritto per ammalati . . . » 188
16. Del merluzzo o baccalà e *stockfish*, loro qualità e modo di dissalarli . . . . . » ivi
17. Merluzzo alla *purée* di tomatiche . . . . . » 189
18. Id. in salsa alla borghese . . . . . » ivi
19. Id. fritto con cipolla alla contadinesca . . » ivi
20. Id. in salsa alla veneziana . . . . . » ivi
21. Id. fritto alla milanese in salsa *Robert* . . » 190
22. Id. in salsa tartara alla ravigote. . . . » ivi
23. Id. con olio alla *provençale* . . . . . » ivi
24. Id. alla *béchamelle* in crostate . . . . . » 191
25. Dell'*orphie* e modo di cuocerlo . . . . . » ivi
26. Dell'orata (*dorade*) . . . . . » ivi
27. Dell'ombrina . . . . . » ivi
28. Del calamaio . . . . . » 192
29. Pesce sgombro (*maquereau*) all'inglese . . . . » ivi
30. Pesce cappone in salsa . . . . . » ivi
31. Rombo (*turbot*) guernito in salsa olandese . . . » ivi
32. Del pesce passarino (*barbue*) . . . . . » 193
33. Del rondonino (*hirondelle*) . . . . . » ivi
34. Sogliola fritta od in salsa . . . . . » ivi
35. Della triglia e modo di cucinarla . . . . . » ivi
36. Storione braciato al vino di Madera . . . . . » 194
37. *Sautés* di storione ai tartufi bianchi . . . . . » ivi
38. Braciuole di storione alla giardiniera . . . . » 195
39. Costolette di storione panate alla lattata di patate » ivi
40. Storione stufato alla borghese con funghi . . . » ivi
41. Id. al *court-bouillon* . . . . . » 196
42. Polpette di storione in salsa . . . . . » ivi
43. Tonno fresco sulla gratella in salsa alla *maître-d'hôtel* » ivi
44. Tonno braciato con cipolline . . . . . » 196

45. Tonno stufato alla borghese guernito . . . Pag. 197
46. Costolette di tonno con lattata qualunque . . . » ivi
47. Tonno salato all'olio in salsa od in *purée* . . . » ivi
48. Modo di conservare il tonno od altro pesce . . . » 198

ARTICOLO 20° — Della verdura.

1. Verdura in generale e sue specie . . . . . Pag. 198
2. Acetosella (*oseille*) . . . . . » 199
3. Barbabietola (*betterave*) . . . . . » 200
4. Bietole coste (*côtes poirées*) cotte al cacio . . . » ivi
5. Id. in salsa per guerniture . . . . . » ivi
6. Barbe di becco (*barbes de bouc*) . . . . . » 201
7. Dei broccoli, cavoli, cavolfiori . . . . . » ivi
8. Cavolfiore (*chou-fleur*) al parmigiano od alla milanese » ivi
9. Id. in salsa bianca per ammalati . . . » 202
10. Id. fritto per ammalati . . . . . » ivi
11. Id. in salsa *rémolade* . . . . . » ivi
12. Id. in salsa con capperi alla casalinga . . » ivi
13. Id. alla contadinesca . . . . . » ivi
14. Id. in vari modi . . . . . » 203
15. Cavoli di Bruxelles al sugo ed all'inglese . . . » ivi
16. Del carciofo (*artichaut*) alla gratella . . . . . » ivi
17. Carciofi alla casalinga . . . . . » 204
18. Id. in salsa bianca o spagnuola . . . . . » ivi
19. Id. farciti alla *Périgueux* . . . . . » ivi
20. Id. stufati in salsa all'italiana . . . . . » 205
21. Dei cardi e modo di cuocerli bianchi . . . . » ivi
22. Cardi in salsa bianca od alla midolla . . . . » 206
23. Id. in crostata (al *gratin*) alla milanese . . . » ivi
24. Id. alla fiorentina . . . . . » ivi
25. Proprietà della carota e carote cotte inverniciate . » ivi
26. Carote alla borghese . . . . . » 207
27. Id. all'allemanna . . . . . » ivi
28. Del cetriolo alla borghese . . . . . » ivi
29. Cetrioli in salsa veneziana . . . . . » 208
30. Id. farciti al sugo . . . . . » ivi
31. Delle fave in salsa . . . . . » ivi
32. Dei fagiuoli (*haricots*) verdi alla milanese . . . » 209
33. Fagiuolini in salsa *Robert* od altra . . . . . » ivi
34. Dei fagiuoli secchi o freschi in salsa . . . . » ivi

35. Dei funghi, loro qualità e frittura dei medesimi Pag. 210
36. Funghi in salsa bianca . . . . . » ivi
37. Id. in tartufolata alla genovese . . . . . » 211
38. Id. fritti alla milanese . . . . . » ivi
39. Id. fritti alla borghese . . . . . » ivi
40. Id. detti spugnole (*morille*) o di quelli detti *cocon* (*orange*) . . . . . » ivi
41. Dell'indivia (*chicorée*) e modo di cucinarla . . . » 212
42. Del luppolo e come si mangi . . . . . » ivi
43. Della lattuga (*laitue*) e modo di farcire le lattughe di grasso e di magro . . . . . » ivi
44. Delle lenticchie e come si mangiano . . . . . » 213
45. Del petronciano (*aubergine*) e cottura del medesimo alla siciliana . . . . . » ivi
46. Delle patate, loro qualità e vari modi di cucinarle » ivi
47. Patate all'inglese e cotte sotto cenere od al vapore » 214
48. Id. alla *maître d'hôtel* . . . . . » ivi
49. Id. in crostata (*gratin*) alla savoiarda . . . » ivi
50. Id. alla lionese . . . . . » 215
51. Canestrini di patate farcite . . . . . » ivi
52. Patate in salsa od in *purée* per ammalati . . . » ivi
53. Della porcellana (*pourpier*) e modo di cucinarla . » 216
54. Dei piselli (*petits-pois*) verdi all'inglese . . . . » ivi
55. Piselli alla francese . . . . . » ivi
56. Id. in baccelli alla contadinesca . . . . . » ivi
57. Delle rape, loro qualità e rape cotte al sciroppo . » 217
58. Rape alla *béchamelle* . . . . . » ivi
59. Id. in crostata (*gratin*) al formaggio parmigiano » ivi
60. Id. cotte alla borghese . . . . . » 218
61. Del riso, sue proprietà e modo d'usar la farina di riso » ivi
62. Del sedano e sedano-rapa . . . . . » ivi
63. Sedani cotti al sugo ed in salsa alla *poulette* . . » ivi
64. Id. fritti alla contadinesca . . . . . » 219
65. Degli spinaci e modo d'acconciarli all'inglese . . » ivi
66. Spinaci alla borghese ed all'italiana . . . . . » 219
67. Id. alla francese ed in altri modi . . . . » 220
68. Id. per ammalati . . . . . » ivi
69. Degli sparagi e modo di cucinarli al cacio (*au gratin*) » ivi
70. Sparagi in salsa bianca o spagnuola . . . . . » 221
71. Id. ai piselli (*aux petits-pois*) od in *purée* . » ivi
72. Della scorzonera (*salsifis*) in salsa . . . . . » ivi
73. Scorzonere acconciate in vari modi . . . . . » ivi

74. Dei tartufi e modo di cuocere il nero sotto cenere Pag. 222
75. Tartufi neri farciti . . . . . » ivi
76. Id. *sautés* al vino di malaga . . . . » ivi
77. Id. bianchi in vari modi . . . . . » ivi
78. Tartufo bianco (*topinambour*) . . . . . » 223
79. Dei pomidoro e loro qualità . . . . . » ivi
80. Pomidoro farciti alla casalinga . . . . . » ivi
81. Id. alla contadinesca . . . . . » ivi
82. Id. farciti col riso alla novarese . . . . » 224
83. Della zucca e zuccotti farciti od in insalata . . » ivi
84. Zuccotti in crostata (*gratin*) col cacio . . . . » ivi
85. Id. in salsa qualunque . . . . . » 225
86. Id. al zabaione . . . . . » ivi
87. Id. alla borghese . . . . . » ivi
88. Zucca alla contadinesca . . . . . » ivi
89. Id. in torta alla giardiniera . . . . . » ivi

ARTICOLO 21° — **Dei freddi.**

Introduzione . . . . . Pag. 226
1. Preparazione della colla per gelatina (*aspic*) . . » ivi
2. Tintura non nociva per colorire diverse sostanze . » 227
3. Gelatina semplice e sostanziosa per ammalati . . » ivi
4. Chiarificazione della gelatina (*aspic*) . . . . . » 228
5. Galantina di volaglia alla borghese . . . . . » ivi
6. Id. di vitello marmoreggiata all'antica . . » 230
7. Coscia di vitello farcita alla gelatina . . . . » ivi
8. Coscia o longia di vitello screziata (*bigarrée*) . . » 231
9. Bue in istufato (alla *daube*) con gelatina . . . » ivi
10. Galantina di lepre o d'altra selvaggina . . . . » ivi
11. Bue, montone, anitra, lepre allo scarlatto . . . » 232
12. Cottura d'un prosciutto o zampino o coppo . . . » 233
13. Coscie di volaglia o d'oche farcite alla *russe* . . » ivi
14. Pollo d'India o cappone stufato alla *daube* . . . » 234
15. Galline faraone, oche, anitre stufate . . . . . » ivi
16. Coscie di lepre o di coniglio stufate . . . . . » ivi
17. Stufato o pasticcio di carne per ammalati . . . » 235
18. Id. semplice per ammalati . . . » ivi
19. Trota o rane od altro pesce alla gelatina per ammalati » 236
20. Preparato per ogni sorta di pasticci . . . . . » ivi
21. Anguilla o trota in salsa tartara . . . . . » 237

22. Farcìa magra per vari usi . . . . . Pag. 237
23. Trota od altro pesce freddo guernito d'insalata . » ivi
24. Pesce aragosta, o gambero di mare in insalata cotta e fredda . . . . . » 238
25. Insalata di carne in salsa tartara con gelatina . » ivi
26. Id. alla parigina alla gelatina (*à l'aspic*) . . » ivi
27. Asparagi o fagiuolini in salsa tartara . . . . » 239
28. Aspic o carne mista con gelatina . . . . . » ivi
29. Id. *purée* di carne mista con gelatina . . . . » ivi
30. *Chaud-froid* di carne velata di salsa fredda con gelatina . . . . . » 240
31. Carpioni o tinche od altri pesci carpionati . . . » ivi

ARTICOLO 22° — **Della pasticceria e relativa confetteria.**

1. *Introduzione* . . . . . Pag. 241
2. Del forno . . . . . » ivi
3. Pasta fritta per digiuno . . . . . » 242
4. Id. reale (*pâte à choux*) farcita . . . . . » ivi
5. Id. id. in altro modo per diversi usi . . . » 243
6. Id. di meliga in generale . . . . . » ivi
7. Id. di meliga siringata . . . . . » 244
8. Id. frolla al cioccolato . . . . . » ivi
9. Id. id. d'amandorle tostate . . . . . » ivi
10. Id. id. per canestrelli, orli di timballe . . » ivi
11. Id. *génoise* alla francese . . . . . » 245
12. *Gâteau* alla fiamminga . . . . . » ivi
13. Lievito di pane rinfrescato . . . . . » 246
14. Focaccia alla casalinga (*gâteau de plon*) . . . » ivi
15. Id. all'inglese . . . . . » ivi
16. Id. o torta alla crema frangipane . . . . » 247
17. *Vol-au-vent* alla crema (*Plombières* o *Chantilly*) . » ivi
18. Focaccia alla borghese (*gâteau fourré*) . . . . » ivi
19. Id. (torta) all'italiana col cioccolato . . . » 248
20. Torta o *flan* di pasta frolla con mele o pere compostite . . . . . » ivi
21. Pere o mele siringate e decorate . . . . . » 249
22. *Gâteau* alla napoletana alla *Chantilly* . . . . » ivi
23. Id. all'olandese (*cussy*) ghiacciato al curaçao . » ivi

24. *Gâteau* alla germanica alla crema di caffè . . Pag. 250
25. Timballa o *soufflé* al cioccolato . . . . . » ivi
26. Pere o mele sciroppate al riso . . . . . » 251
27. *Plum-pudding* all'inglese al zabaione . . . . » ivi
28. Pudding all'inglese . . . . . » 252
29. Id. di gabinetto alla crema . . . . . » ivi
30. Id. di semola con crema al caffè . . . . » 253
31. Id. id. all'inglese alla cannella . . » ivi
32. Id. id. per ammalati . . . . . » 254
33. *Gâteau* di riso ai confetti per ammalati . . . » ivi
34. Id. *soufflé* al cioccolato . . . . . » 255
35. Id. id. al limone per ammalati . . . . » ivi
36. Id. id. di fecola di patate al rhum . . . » 256
37. Id. id. alle fragole o marmellata . . . . » ivi
38. Id. id. di patate ai confetti . . . . . » ivi
39. Id. id. alle castagne marrone . . . . . » 257
40. Id. id. alla crema frangipane . . . . . » ivi
41. Id. di pasta genovese all'italiana . . . . » ivi
42. Carlotta (*charlotte*) di mele o pere . . . . . » 258
43. Id. di pesche . . . . . » ivi
44. Piccolo *soufflé* di varie maniere . . . . . » 259
45. Tartoline (*tartelettes*) di mele, di pesche o di crema » ivi
46. *Rissoles* dolci di magro e per digiuno . . . . » ivi
47. Tortelli alla milanese (*pets-de-nonne*) . . . . » 260
48. Croccanti di riso ai confetti . . . . . » ivi
49. Croccanti di semola alla borghese . . . . . » ivi
50. Id. di patate o di castagne . . . . . » ivi
51. Id. di mele o pere od altri frutti . . . » ivi
52. *Beignets* (frittelle) di mele, pere, pesche . . . » 261
53. Id. di semola alla casalinga . . » ivi
54. Id. di marmellata . . . . . » 262
55. *Cromesquis* dolci . . . . . » ivi
56. Bocconcino alla genovese . . . . . » ivi
57. Crema fritta all'inglese per ammalati . . . . » 263
58. Pesche farcite alla casalinga . . . . . » ivi
59. Polpettine alla crema pasticciera . . . . . » ivi
60. *Ramequins* di meliga alla marmellata . . . . » 264
61. Crostate dorate alla borghese . . . . . » ivi
62. Id. al zabaione . . . . . » 265
63. Id. alla milanese . . . . . » ivi
64. Frittelle (*soubriques*) di semola per ammalati . . » ivi
65. Id. di mele o di pere o di fragole » ivi

66. Frittelle (*soubriques*) di vari composti . . . Pag. 266
67. Frittata spugnosa ai confetti con rhum . . . » ivi
68. Id. di mele alla borghese . . . . . » ivi
69. Crema pasticciera alla borghese . . . . . » 267
70. Id. col cioccolatte all'italiana . . » ivi
71. Id. frangipane alle amandorle . . . . . » ivi
72. Id. *Plombières* alle fragole . . . . . » ivi
73. Id. *Chantilly* alla borghese . . . . . » 268
74. Id. al caffè all'inglese . . . . . » ivi
75. Id. alle nocciuole o alle amandorle . . . . » 269
76. Id. tartara alla borghese . . . . . » ivi
77. Id. semplice per ammalati . . . . . » ivi
78. Id. alla germanica . . . . . » ivi
79. Id. bianca e semplice pei bambini . . . . » 270
80. Id. al caffè o cannella semplice alla casalinga . » ivi
81. Id. spumante al cioccolatte . . . . . » ivi
82. Id. al cioccolatte per dì di digiuno . . . . » 271
83. Id. alle castagne per digiuno . . . . . » ivi
84. Id. coagulata nelle tazze . . . . . » ivi
85. Id. di riso per ammalati . . . . . » ivi
86. Zabaione al buon vino bianco . . . . . » 272
87. Zabaione ghiacciato . . . . . » ivi
88. Crema bavarese ghiacciata al cioccolatte . . . » ivi
89. Id. *panachée* alla diplomatica . . . . . » 273
90. *Blanc-manger* in vari modi . . . . . » 274
91. Crema vergine al *punch* o al *curaçao* . . . . » ivi
92. *Charlotte* (carlotta) alla russa . . . . . » 275
93. Id. semplice alla borghese. . . . . » ivi
94. *Croque-en-bouche* mischio alla crema . . . . » ivi
95. Gelatina dolce per ammalati . . . . . » 276
96. Id. fatta in fretta per ammalati . . . . » ivi
97. Id. che serve di base per tutte le gelatine » ivi
98. Rosso di straccia di levante o cocciniglia . . . » 277
99. Gelatina al punch . . . . . » ivi
100. Id. ai lamponi ed all'uva-spina . . . . » ivi
101. Id. alle fragole col *rhum* . . . . . » 278
102. Id. al vino od al liquore . . . . . » ivi
103. Pasta d'amandorle per diversi usi . . . . . » ivi
104. Conserva all'arancio od al limone . . . . . » 279
105. Id. d'ogni sorta di frutti . . . . . » ivi
106. Marmellata di mele cotogne . . . . . » 280
107. Id. di mele o di pere . . . . . » ivi

108. Marmellata d'albicocche o di pesche . . . . Pag. 280
109. Id. semplice alla borghese . . . . . » ivi
110. Composta di mele cotogne o altre, o di pere . . » 281
111. Id. di pesche o d'albicocche . . . . . » ivi
112. Id. di fragole in vari modi . . . . . » ivi
113. Id. di lamponi o di more . . . . . » 282
114. Id. di ciliege o amarene . . . . . » ivi
115. Id. id. alla polacca . . . . . » ivi
116. Id. d'aranci al punch . . . . . » ivi
117. Id. di poponi . . . . . » 283
118. Id. di prugne secche . . . . . » ivi
119. Id. di castagne (marroni) . . . . . » ivi
120. Id. di castagne bianche alla casalinga . . » ivi
121. Id. di pere dette *martin-sec* alla casalinga » 284
122. Pere o mele cotte alla famigliare . . . . . » ivi
123. Gelatina di ribes semplice alla borghese . . . » ivi
124. Id. di lamponi, ribes e ciliege . . . . . » 285
125. Gelatina di mele cotogne o *renette* . . . . . » 285
126. Del cioccolatte e sua preparazione . . . . . » ivi
127. Del caffè e modo di prepararlo . . . . . » 286
128. Del thè e modo di prepararlo . . . . . » 287
129. Vino aromatizzato detto *brûlé* . . . . . » ivi
130. Punch caldo alla minuta . . . . . » 288
131. Castagne confettate (*marrons glaces*) . . . . » ivi
132. *Marrons glacés* al secco . . . . . » ivi
133. Ciliege semplici allo spirito . . . . . » ivi
134. Composta alla savoiarda per *hors-d'œuvres* . . » 289
135. Id. di Cremona per *hors-d'œuvres* . . . » ivi
136. Mostarda o salsa coi frutti alla fattorina . . . » 290
137. Frutti confettati ad uso di campagna . . . . » ivi
138. Pasta d'amandorle o di nocciuole o di pistacchi . » 291
139. Usi della pasta d'amandorle . . . . . » ivi
140. Modo di far gelare il sorbetto o gelato . . . » 292
141. Regola generale per fare i gelati . . . . . » ivi
142. Gelato all'arancio . . . . . » 293
143. Id. di fragole . . . . . » ivi
144. Id. di lamponi o d'uva spina (*ribes*) . . . » ivi
145. Id. d'albicocche o di pesche . . . . . » ivi
146. Id. alla cannella o fior d'arancio . . . . » 294
147. Id. al latte d'amandorle . . . . . » ivi
148. *Punch* alla romana . . . . . » ivi
149. Gelato al limone od al cedrato con frutti confettati » ivi

150. Gelato di pere o di mele renette . . . . . Pag. 295
151. Id. al caffè nero . . . . . » ivi
152. Id. granito . . . . . » ivi
153. Id. al vino di Madera o di Malaga. . . . . » ivi
154. Conservazione dei frutti pei gelati . . . . . » 296
155. Colore d'uva lacca per tingere i sorbetti . . . » ivi
156. Avviso interessante sopra i gelati o sorbetti . . » 297
157. Regola per fare sorbetto alla crema . . . . . » ivi
158. Formaggio ghiacciato al cioccolatte. . . . . » ivi
159. Id. id. alla vaniglia . . . . . » ivi
160. Id. o sorbetto alla *Plombières* . . . . . » 298
161. Id. *Chantilly* all'italiana . . . . . » ivi
162. Sorbetto al caffè all'inglese . . . . . » ivi
163. Sorbetto di pistacchi verdi . . . . . » 298
164. Id. alle nocciuole . . . . . » 299
165. Zabaione ghiacciato . . . . . » ivi
166. Pasta sfogliata per *vol-au-vents* e pasticcetti fini. » ivi
167. Ghiaccio reale detto cristallino . . . . . » 300

ARTICOLO 23° — Conservazione delle sostanze alimentari.

Introduzione . . . . . Pag. 301
1. Modo di conservare fresche le carni . . . . . » ivi
2. Id. le carni ed il pesce col ghiaccio » ivi
3. Id. la carne fresca col latte . . » 302
4. Id. la carne nell'acqua . . . . . » ivi
5. Id. le carni cotte nel grasso . . » ivi
6. Id. il pollame o la selvaggina . . » ivi
7. Id. le carni all'uso Appert . . . » 303
8. Modo di trar partito dei ritagli di carne . . . » 304
9. Modo di conservare la carne col sale . . . . . » ivi
10. Id. id. nell'aceto . . . . . » ivi
11. Id. dei piccoli cetrioli verdi (*cornichons*) » 305
12. Fagiuolini, capperi, peperoni verdi all'aceto . . » ivi
13. Cavolifiori, cipolline all'aceto e miscea . . . . » 306
14. Funghi conservati all'aceto . . . . . » ivi
15. Id. per uso giornaliero . . . . » 307
16. Id. al sale . . . . . » ivi
17. Id. secchi ed in polvere . . . . » ivi

18. Pomidoro conservati al burro . . . . . Pag. 308
19. Sparagi, fagiuolini, piselli conservati all'uso Appert » ivi
20. Id. id. id. id. secchi . . » ivi
21. Uova conservate fresche nell'olio . . . . . » 309
22. Id. nel sale o crusca . . . » ivi
23. Id. nella cenere . . . . » ivi
24. Id. nell'acqua di calce . . » 310
25. Fecola o farina di patate per minestre da ammalato » ivi
Dichiarazione d'alcune voci men note usate in questo libro . . . . . » 311

BIBLIOTECA